MARK V

FOURS À CONVECTION

MANUEL D'INSTALLATION - FONCTIONNEMENT - ENTRETIEN

BLODGETT OVEN COMPANY

www.blodgett.com

44 Lakeside Avenue, Burlington, Vermont 05401 USA Téléphone : (802) 658-6600 Télécopieur : (802) 864-0183

PN 56016 Rev A (8/12)

© 2012 - G.S. Blodgett Corporation

Adresse de votre agence de service:

Modèl

Numéro de série

Installateur de votre four

Contrôleur de l’installation de votre four

IMPORTANT

AVERTISSEMENT: Une installation, un ajustement, une altération, un service ou un entretien non conforme aux normes peut causer des dommages à la propriéte, des blessures ou la mort. Lisez attentivement les directives d'installation, d'opération et d'entretien avant de faire l'installation ou l'entretien de cet équipement.

AVERTISSEMENT

Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de cet appariel, ni de tout autre appareil.

Les informations données dans le présent manuel sont importantes pour installer, utiliser et entretenir correctement ce four. Le respect de ces instructions et procédures permettra d'obtenir de bons résultats de cuisson et une longue durée de service sans problèmes. Veuillez lire le présent manuel et le conserver pour pouvoir vous y reporter à l'avenir.

ERREURS: Les erreurs de description, de typographie ou d'illustration font l'objet de corrections. Les caractéristiques sont sujettes à modifications sans préavis.

TABLE DES MATIÈRES

INSTALLATION

Description et Spécifications du Four 2
Livraison et Implantation 3
Montage du Four 4
- Boulons NSF 4
- Assemblage des Pieds 5
- Montage des Roulettes 5
- Montage de la Section Double 6
- Mise à Niveau du Four 6

Branchements de Service - Normes et Codes 7
Raccordement Électrique 8
Mise en Marche Initiale 9

UTILISATION

Informations de Sécurité 10
Commandes Standard 11
Commandes Standard avec le Temporisateur Numérique 12
Commandes Numériques à Semi-Conducteurs 13
Blodgett IQ2™ Commande Vision 15
SmartTouch - Commandes à écran tactile 26
Consignes Générales à l'Intention des Utilasateurs 40
Durées et Températures Suggérées 41

ENTRETIEN

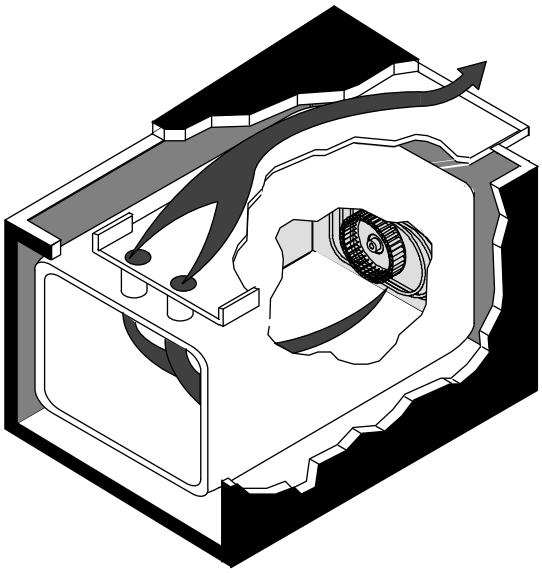
Nettoyage et Entretien Préventif 42
Guide de Détection des Pannes 43

Installation

Description et Spécifications du Four

La cuisson dans un four à convection diffère de la cuisson dans un four de cuisine ordinaire en ce sens que de l'air chaud circule en permanence autour de l'aliment cuit, sous l'effet d'un ventilateur enfermé dans une enceinte spéciale. Le mouvement continu de l'air, en éliminant constamment la couche d'air froid qui se formerait autrement autour de l'aliment, permet la pénétration plus rapide de la chaleur. Il en résulte un aliment de qualité comparable à ceux préparés dans un four ordinaire, mais cuit à température inférieure et en moins de temps.

Le four à convection représente ce qu'il y a de plus perfectionné en termes de rendement énergétique, de fiabilité et de facilité d'emploi. Comme la source thermique se trouve à l'intérieur même de la chambre de cuisson, d'importantes économies d'énergie peuvent être réalisées en même temps que d'excellents résultats de cuisson.



Circulation de l'air dans les fours à convection

Figure 1

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES- MARK V								
TENSION	FRÉQUENCE	KW	PHASE	CHARGE MAXIMALE (AMPÈRES)				MOTEUR
				L1	L2	L2	N	
Installation É-U et Canadar								
208	60	11.0	1	51	—	51	—	6 AWG
208	60	11.0	3	31	29	29	—	8 AWG
220-240	60	11.0	1	44	—	44	—	6 AWG
220-240	60	11.0	3	26	24	24	—	8 AWG
440	60	11.0	3	15	14	14	—	12 AWG
480	60	11.0	3	14	13	13	—	12 AWG
Installation à l'export								
208	50	11.0	3	18	18	18	4	Calibre suivant code local
220-240	50	11.0	1	48	—	—	48	Calibre suivant code local
220/380	50	11.0	3	18	16	16	2	Calibre suivant code local
240/415	50	11.0	3	18	14	14	4	Calibre suivant code local
230/400	50	11.0	3	18	15	15	3	Calibre suivant code local

Livraison et Implantation

LIVRAISON ET INSPECTION

Tous les fours sont expédiés en conteneurs. A la réception de votre four Blodgett vous devez:

- Vérifier que les emballages ne sont pas abimés. Toute défection dans l'emballage doit être notée sur l'accusé de reception de la marchandise; celui-ci doit être signé par le chauffeur.
- Sortir le four de son emballage et vérifier son bon état. Les transporteurs n'acceptent les réclamations et plaintes que si elles sont faites dans les quinze jours qui suivent la livraison et si l'emballage a été conservé afin d'être inspecté.

La Blodgett Oven Co., n'est pas responsable des dégâts subis pendant le transport. Le transporteur est seul responsable de la livraison du matériel en bon état lorsque l'expédition a été acceptée. Néanmoins, nous sommes à votre disposition pour vous aider à composer votre dossier de réclamation.

Implantation du four

L'implantation correcte et bien étudiée du four sera à l'avantage à long terme de l'opérateur et permettra d'obtenir un rendement satisfaisant.

Les espaces de dégagement ci-dessous doivent être prévus entre le four et toute construction combustible ou non.

- Côté droit du four - 2.5 cm (1")
- Côté gauche du four - 2.5 cm (1")
- Arrière du four - 2.5 cm (1")
- Dessous du four - 1.2 cm (1/2")

Les espaces de dégagement ci-dessous doivent être possible pour permettre l'entretien.

- Côtés du four - 30 cm (12")
- Arrière du four - 30 cm (12")

Il est essentiel qu'une circulation d'air adéquate au four soit maintenue pour apporter un débit d'air de combustion et de ventilation suffisant.

- L'emplacement ne doit pas avoir de courants d'air.
- Maintenez la zone du four libre et dégagée de tous matériaux combustibles tels que le papier, le carton, ainsi que les liquides et solvants inflammables.
- Ne pas mettre le four sur une base courbée ni le sceller au mur afin d'éviter de limiter le débit d'air et d'empêcher ainsi une ventilation appropriée. Le déclenchement du dispositif de surcharge thermique du moteur à soufflerie est causé par une température ambiante excessive du côté droit du four. Cette condition doit être corrigée afin d'éviter d'endommager le four en permanence.

Avant de raccorder le four aux prises des services publics, vérifier la plaque signalétique afin de s'assurer que les spécifications du four soient compatibles avec les services électriques fournis à ce dernier.

1. La plaque signalétique est située sous l'arrière du four.

Installation

Montage du Four

BOULONS NSF

La NSF exige la pose de boulons dans tous les trous vides situés à l'arrière du four, notamment dans les cas suivants :

- tout appareil, seul ou superposé, ne comportant aucun panneau arrière
- tout trou d'appareils superposés ne servant pas à maintenir une ferrure de montage superposé.

1. Repérez les boulons de 5/16 po expédiés avec le four.
2. Posez les boulons comme l'illustre

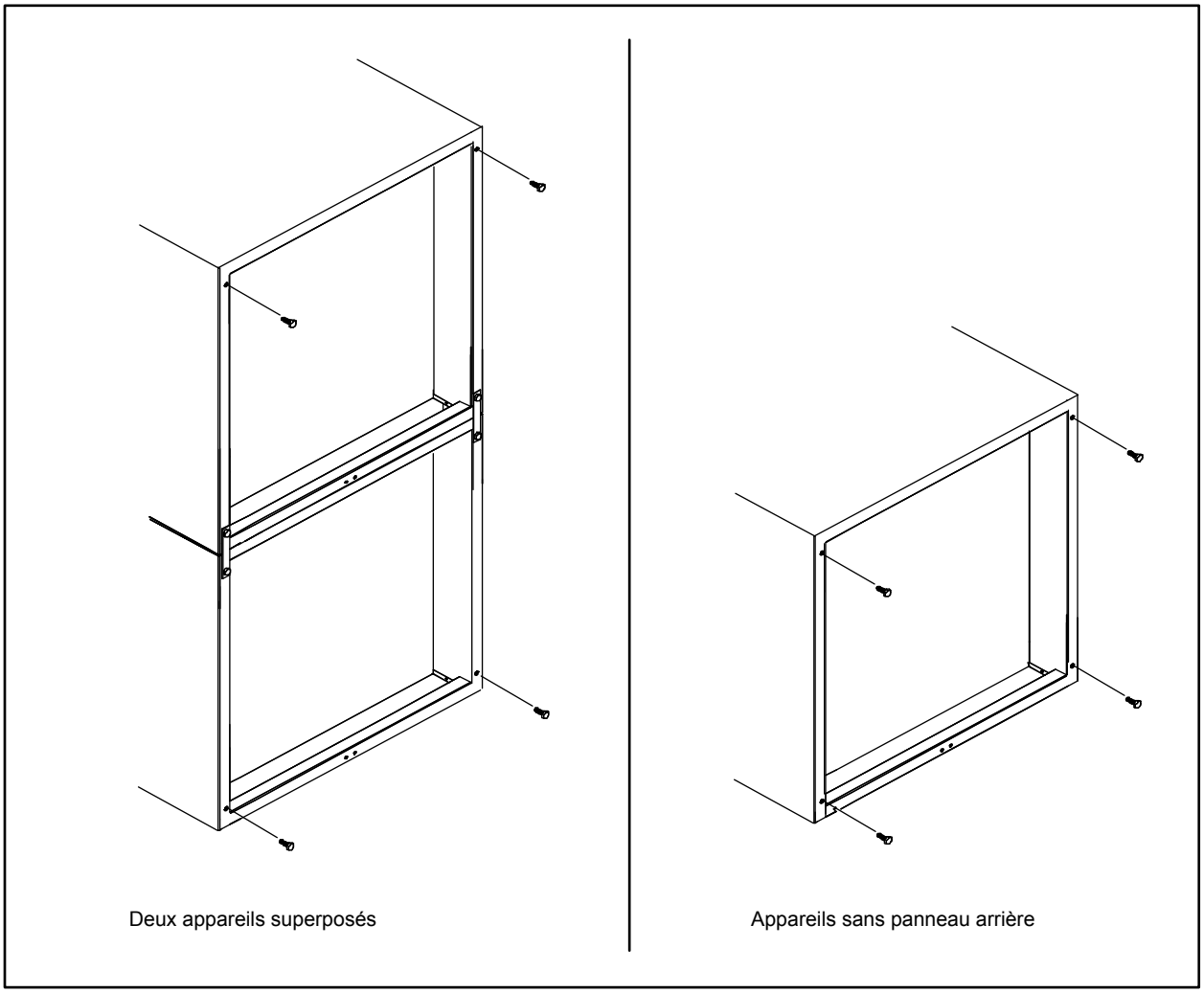


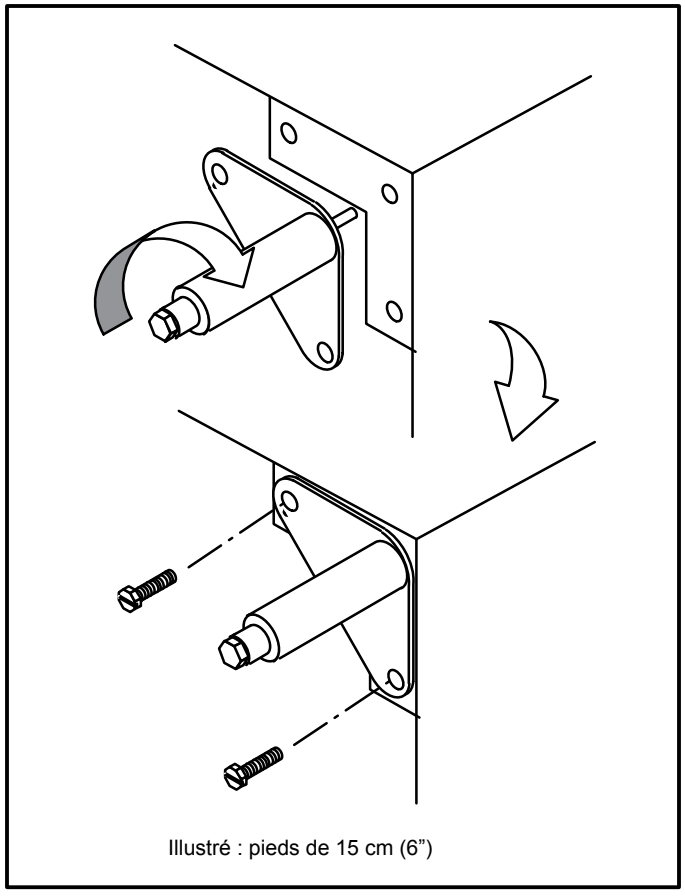
Figure 2

Montage du Four

ASSEMBLAGE DES PIEDS

1. Pousser le four, couché sur le dos, sur un élévateur.
2. Alignez le goujon fileté du pied sur le trou de vis prévu dans le coin avant du fond de caisse. Vissez le pied, dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'au dernier tour complet possible.
3. Alignez les deux orifices de la plaque du pied sur les trous prévus au bas du four. Fixez le pied à l'aide de deux boulons de 12.7 mm (1/2 po).

   REMARQUE: Si des roulettes sont utilisées, voir MONTAGE DES ROULETTES avant de continuer.
4. Si nécessaire, mettez le four de niveau en vissant ou en dévissant la vis de niveau des pieds réglables.



Illustré : pieds de 15 cm (6")

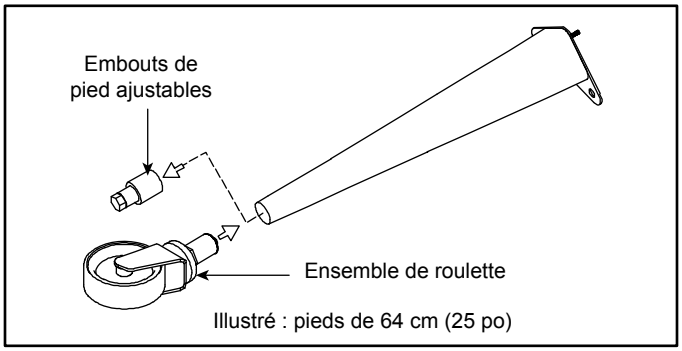
Figure 3

MONTAGE DES ROULETTES

REMARQUE: Installer les roulettes à frein sur le devant du four. Installer les roulettes sans frein à l'arrière.

Roulettes pour four simple ou pour four superposés :

1. Placer les pieds comme décrit.
2. Desserrer l'écrou de blocage des embouts au bas de chaque pied réglable. Retirer les embouts.
3. Insérer une roulette dans chaque pied, comme illustré. Serrer les écrous de blocage pour fixer les roulettes.



Illustré : pieds de 64 cm (25 po)

Figure 4

Roulettes de bas profile pour deux fours superposés

1. Aligner les trois trous dans chaque plaque de l'ensemble de roulette avec les trous dans le fond du four. Fixer chaque roulette à l'aide de trois boulons de 12.7 mm (1/2 po).

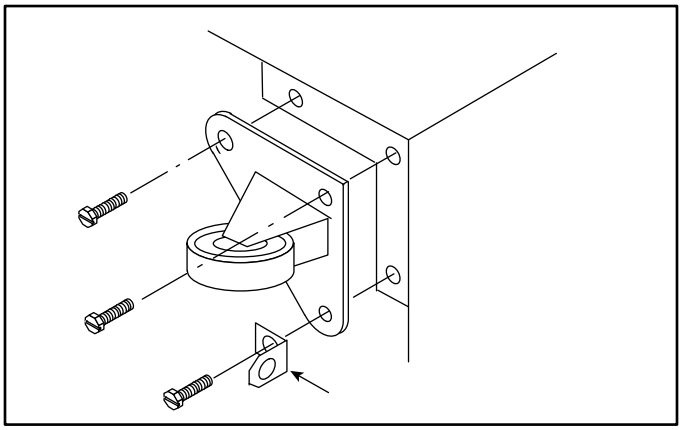


Figure 5

Installation

Montage du Four

MONTAGE DE LA SECTION DOUBLE

REMARQUE: Les vieux modèles de fours sont ceux qui ont un cadre arrière peinturé. Les nouveaux modèles de fours sont ceux avec un cadre arrière enfermé en acier.

Les instructions suivantes sont applicable a l'assemblage de deux nouveaux modèles de fours.

1. Fixez les pieds de courte longueur au bas de la section inférieure comme décrit.
2. Posez la section supérieure par-dessus la section inférieure.
3. Fixez les ferrures de montage superposé au moyen des autres boulons de 5/16 po expédiés avec les fours.
4. Raccordez le connecteur de carneau.

Les instructions suivantes sont applicables a l'assemblage d'un nouveau modèle de four (le four supérieur) avec un vieux modèle de four (le four inférieur).

1. Fixez les pieds de courte longueur au bas de la section inférieure comme décrit.
2. Posez la section supérieure par-dessus la section inférieure.
3. Fixez les ferrures de montage superposé au moyen des autres boulons de 5/16 po expédiés avec les fours.
4. Forez un trou pour un boulon de 5/16" dans le cadre du vieux modèle du four. Untilisez les trous dans les agrafes d'empilage.
5. Fixez les agrafes d'empilage au vieux modèle du four a l'aide de boulons 5/16" et des écrous qui se trouve dans le trousseau d'assemblage.
6. Raccordez le connecteur de carneau.

⚠ **AVERTISSEMENT!!**

Lors de la superposition de deux fours simples, il est nécessaire d'enlever les boîtes de carneau des unités simples avant l'installation du connecteur à trois pièces.

MISE À NIVEAU DU FOUR

Après assemblage le four doit être mis à niveau et installé à son emplacement d'utilisation.

1. Le four peut être mis à niveau en ajustant les vis de mise à niveau ou les roulettes en bas de chaque pied.

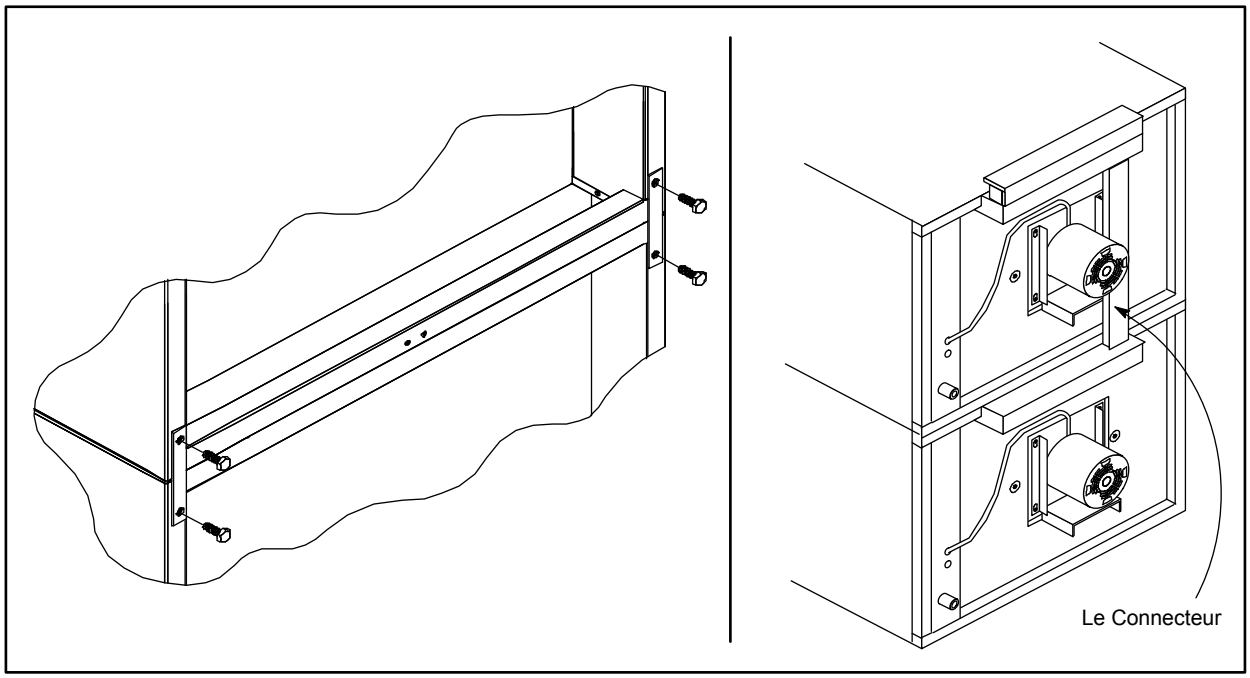


Figure 6

Branchements de Service - Normes et Codes

LES CONSEILS D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN CONTENUS DANS CE MANUEL NE S'ADRESSENT QU'Á UN PERSONNEL QUALIFIÉ. UN PERSONNEL NON QUALIFIE PEUT SE BLES SER ET/OU ABÎMER LE FOUR LORS DE SON INSTALLATION ET/OU SON ENTRETIEN.

Un personnel d'installation qualifié est représenté soit par des personnes physiques, soit par un société, une usine, une corporation qui en personne ou par l'intermédiaire d'un représentant s'engage à et est responsable de:

- l'installation du câblage électrique reliant le compteur d'électricité, l'armoire électrique ou la prise de courant à l'appareil électrique.

Le personnel d'installation qualifié doit être expérimenté dans ce type de travail, s'être familiarisé avec toutes les précautions requises et respecter tous les réglements promulgués par les autorités provinciales ou locales compétentes.

Installation aux États-Unis et au Canada

La mise en service doit respecter les normes locales ou, en l'absence de tels normes, les règlements suivants : National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 - dernière édition ou le Code canadien de l'électricité CSA C22.1, selon le cas.

La ventilation de ce four devrait être conforme aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, se reporter au code national de la ventilation intitulé "Normes pour l'installation d'équipements pour l'enlèvement des fumées et vapeurs grasses provenant d'équipements commerciaux pour la cuisine", NFPA-96- Édition la plus récente.

Généralités concernant les installations à l'exportation

Les installations doivent être conformes avec les normes d'installation locales et nationales. Les codes locaux d'installation peuvent varier. Pour toute question concernant l'installation et/ou le fonctionnement correct du four Blodgett, prendre contact avec le distributeur local. S'il n'y a pas de distributeur local, appeler la Blodgett Oven Company au 0011-802-658-6600.

Installation

Raccordement Électrique

Les diagrammes de câblage se trouvent dans le coffret de commande et à l'arrière du four.

Le moteur électrique, les voyants lumineux et les interrupteurs connexes sont raccordés au four comme suit :

Le branchement doit être fait à l'arrière de l'appareil et doit être relié au bornier d'alimentation (voir le schéma ci-dessous).

1. Retirer la garniture inférieure et les couvercles du panneau de commande. Il n'est pas nécessaire de retirer le panneau latéral.
2. Retirer le disque défonçable à l'arrière de l'appareil et amener la ligne d'alimentation au bornier et raccorder les fils.
3. Réinstaller la garniture inférieure et les couvercles du panneau de commande.

REMARQUE: Afin de prévenir les dommages, les éléments chauffants sont hors tension lorsque le ventilateur soufflant ne fonctionne pas.

LA SOCIÉTÉ BLODGETT NE SAURAIT ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DES PERTES OU DOMMAGES SUBI PAR SUITE DE L'INSTALLATION INCORRECTE DE FOURS.

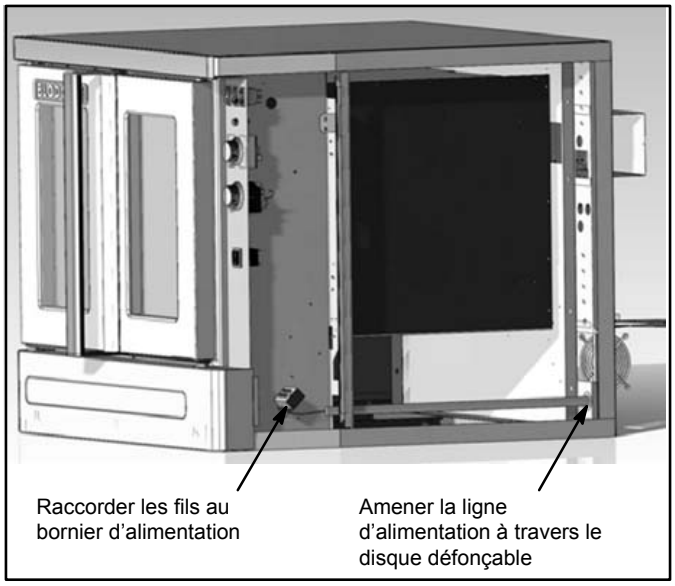


Figure 7

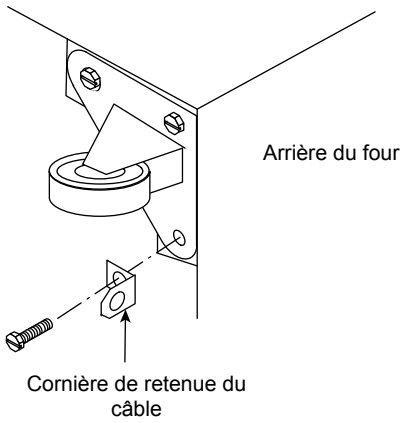
ASSUJETTISSEMENT DU FOUR

Si, dans le cas d'un appareil mobile, des roulettes sont utilisées parallèlement avec un cordon d'alimentation électrique, un dispositif de fixation doit être fourni.

Ce dispositif (qui consiste en un câble de gros calibre) doit être accroché au mur pour empêcher d'endommager celui-ci. NE vous servez PAS de la canalisation de gaz ni d'une canalisation d'électricité pour y accrocher l'extrémité fixée à demeure du dispositif de retenue ! Servez-vous de boulons d'ancrage dans le béton ou les parpaings. Sur les murs en bois, utilisez des tire-fond à bois à résistance élevée que vous enfoncez dans les montants du mur.

Si le four est déplacé par rapport à sa position normale, le dispositif de fixation doit être raccordé à nouveau lorsque le four est remis à sa position initiale.

1. Installer la ferrure fournie sur le boulon du pied du four situé juste en-dessous du cordon d'alimentation.
2. Fixer l'attache sur le câble de retenue sur la cornière.



Unité à deux fours superposés montrée.
Utiliser le même procédé pour les unités simples avec des pieds de 64 cm (25").

Figure 8

RÉGLAGES À FAIRE LORS DE L'INSTALLATION INITIALE

Chaque four ainsi que ses composants ont été soigneusement testés et inspectés avant d'être expédiés. Cependant, il est bien souvent nécessaire de faire des vérifications et des réglages sur place au moment de l'installation initiale. Ceci est un procédé normal. De tels réglages sont sous la responsabilité du vendeur ou de l'installateur et ne sont pas imputables à des défauts de fabrication ou de matériau. Par conséquent, ces réglages ne sont pas couverts par la garantie de l'équipment d'origine. Ces réglages comprennent, sans s'y limiter:

- le calibrage du thermostat
- le réglage des portes
- la mise de niveau
- le serrage des boulons

On ne peut considérer une installation achevée tant qu'un personnel qualifié n'a pas procédé à sa vérification complète et fait les réglages nécessaires s'il en est besoin.

Utilisation

Informations de Sécurité

LES INFORMATIONS CONTENUES DANS CETTE SECTION SONT DESTINÉES AU PERSONNEL QUALIFIÉ APPELÉ A UTILISER LE FOUR. ON ENTEND PAR PERSONNEL QUALIFIÉ LE PERSONNEL QUI AURA LU ATTENTIVEMENT LES INFORMATIONS CONTENUES DANS CE MANUEL, CONNAIT BIEN LES FONCTIONS DU FOUR ET/OU POSSEDE UNE EXPÉRIENCE ANTÉRIEURE DE L'EMPLOI DE L'ÉQUIPEMENT DÉCRIT. LE RESPECT DES PROCÉDURES RECOMMANDÉES DANS CETTE SECTION PERMETTRA D'ATTEINDRE LES PERFORMANCES OPTIMALES DU SYSTEME ET D'EN OBTENIR UN SERVICE DURABLE ET SANS ENCOMBRES.

Prenez le temps de lire attentivement les instructions qui suivent. Vous y trouverez la clé du succès du four à Blodgett.

⚠ CONSEILS DE SÉCURITÉ

Pour la sécurité, lire avant d'utiliser l'appareil

Conseils généraux de sécurité :

- Si vous devez déplacer le four pour quelque raison que ce soit, la corde d'approvisionnement doit être disconnected du four avant d'enlever le câble d'immobilisation. Rebranchez ce câble une fois le four remis en place.
- NE PAS retirer le couvercle du panneau de contrôle sauf si le four est débranché.

Commandes Standard

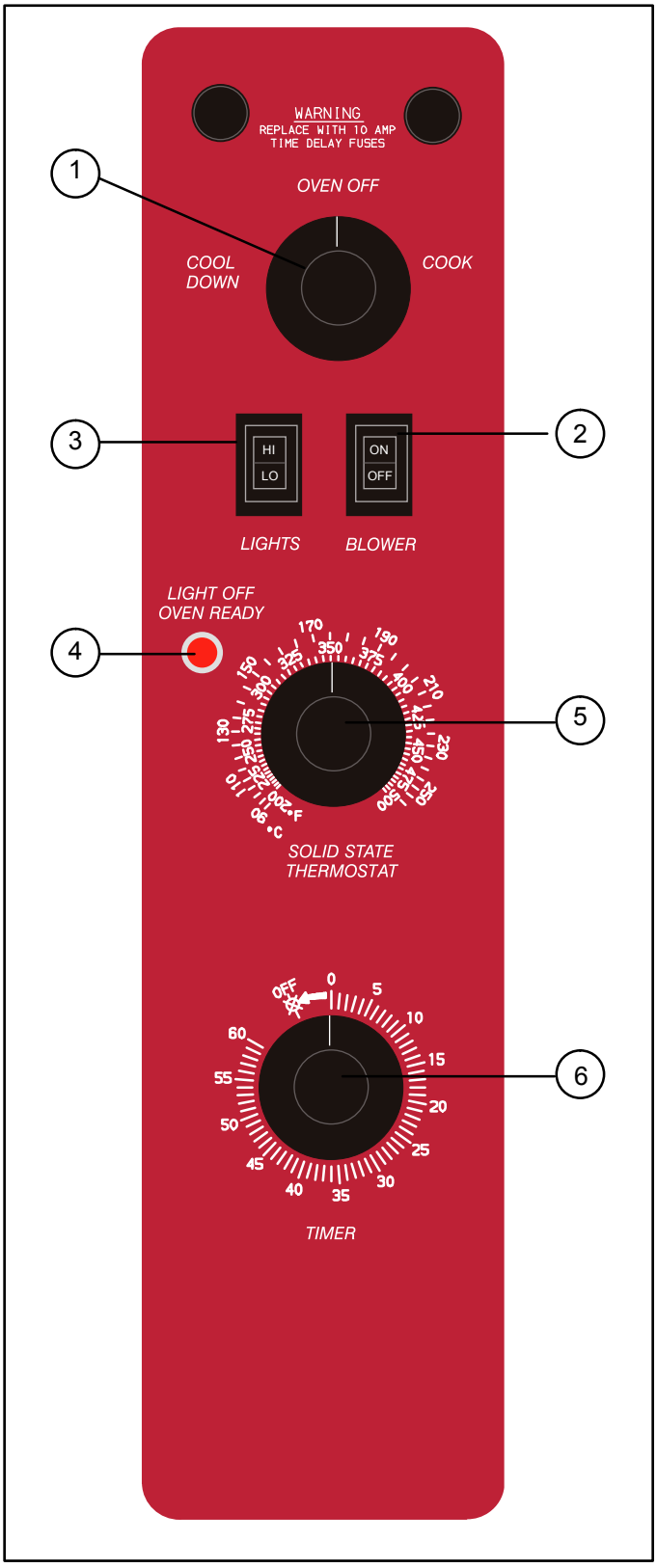


Figure 9

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. SÉLECTEUR - commande le fonctionnement du four en mode de cuisson ou de refroidissement (COOL DOWN).
2. INTERRUPTEUR DU VENTILATEUR - contrôle la vitesse du ventilateur soit rapide, soit lente.
3. TOUCHE DU LUMIERE (LIGHTS) - commande des lumières d'interior.
4. Voyant d'ÉTAT DU FOUR - indique l'opération de réchauffeur. Le voyant s'éteint lorsque le four atteint la température demandée
5. THERMOSTAT À SEMI-CONDUCTEURS - permet soit la sélection de 8 températures pré-réglées sélectionnées en accord avec les demandes du client, soit une infinité de sélections entre 95-260°C (200-500°F). (contrôle infini illustré)
6. MINUTERIE - active un vibreur électrique qui retentit au terme de la durée de cuisson demandée pour indiquer à l'utilisateur le moment d'enlever l'aliment du four.

UTILISATION

1. Mettez le SÉLECTEUR (1) en position COOK. Le ventilateur du four se mettent en marche. Il est contrôlés automatiquement par le mouvement des portes.
2. Réglez l'interrupteur du VENTILATEUR (2) sur la vitesse désirée.
3. Réglez le THERMOSTAT (5) à la température désirée.
4. Préchauffez le four jusqu'à ce que le voyant d'ÉTAT DU FOUR (4) s'éteigne.
5. Chargez l'aliment dans le four, déterminez la durée de cuisson et réglez la MINUTERIE (6).
6. Lorsque le vibreur retentit, enlevez l'aliment du four et mettez la MINUTERIE (6) en position d'arrêt (OFF) pour arrêter le vibreur.
7. Éteignez le four en mettant le SÉLECTEUR (1) en position d'arrêt (OVEN OFF).

Utilisation

Commandes Standard avec le Temporisateur Numérique

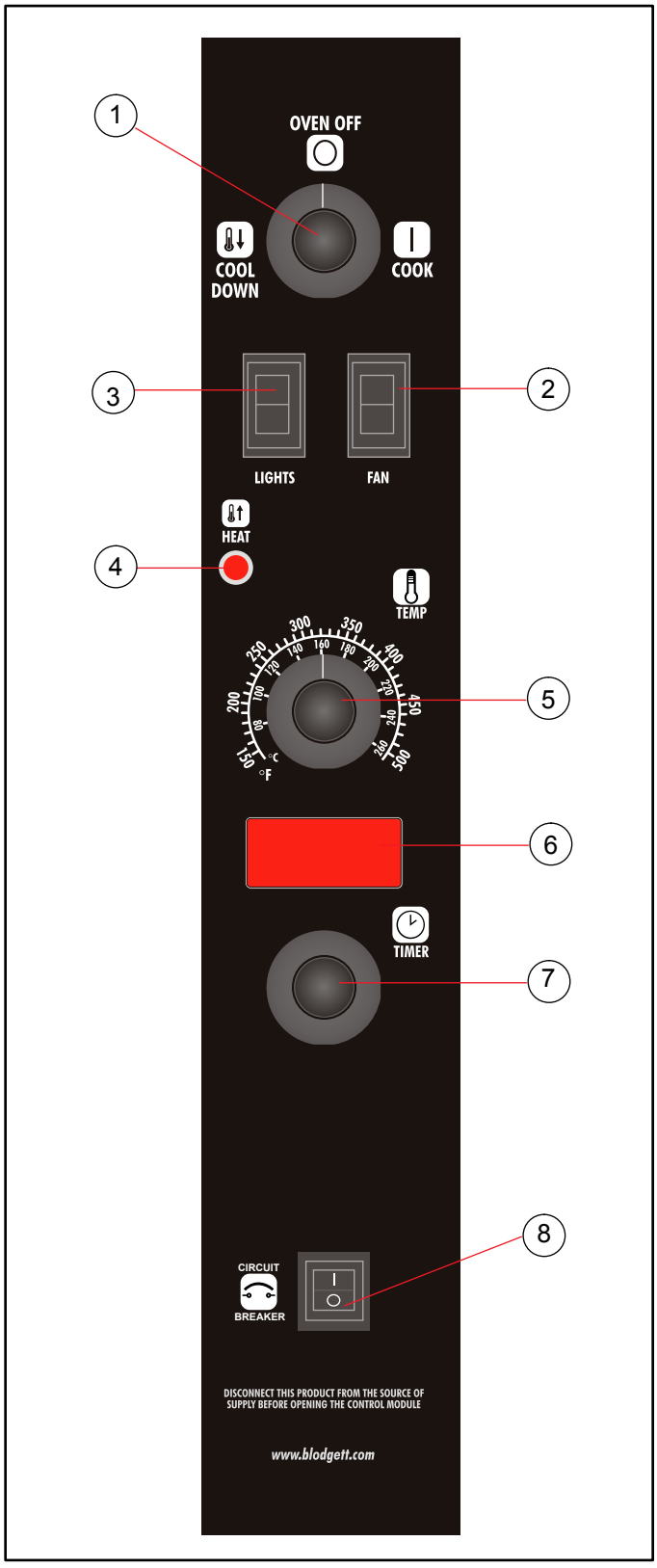


Figure 10

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. SÉLECTEUR - commande le fonctionnement du four en mode de cuisson ou de refroidissement (COOL DOWN).
2. INTERRUPTEUR DU VENTILATEUR - contrôle la vitesse du ventilateur, soit rapide, soit lente.
3. TOUCHE DU LUMIERE (LIGHTS) - commande des lumières d'interior.
4. Voyant d'ÉTAT DU FOUR - indique l'allumage du brûleur. Le voyant s'éteint lorsque le four atteint la température demandée.
5. THERMOSTAT À SEMI-CONDUCTEURS - permet soit une infinité de sélections entre 66-260°C (150-500°F).
6. ÉCRAN D'AFFICHAGE - affiche le temps de cuisson.
7. CADRAN DE SÉLECTION DE TEMPS - permet de sélectionner le temps de cuisson.
8. INTERRUPTEUR DE LA COMMANDE DE CHAUFFAGE - disjoncteur

UTILISATION

1. Mettez le SÉLECTEUR (1) en position COOK. Le ventilateur du four se mettent en marche. Il est contrôlés automatiquement par le mouvement des portes. Le message 00:00 paraît dans l'afficheur.
2. Réglez l'interrupteur du VENTILATEUR (2) sur la vitesse désirée.
3. Réglez le THERMOSTAT (5) à la température désirée.
4. Préchauffez le four jusqu'à ce que le voyant d'ÉTAT DU FOUR (4) s'éteigne.
5. Chargez l'aliment dans le four Choisissez la durée voulue à l'aide du CADRAN (7). L'affichage commence au compte à rebours après approximativement 1 seconde.
6. Lorsque le vibreur retentit, enlevez l'aliment du four. Tournez le CADRAN (7) pour faire taire le vibreur.
7. Éteignez le four en mettant le SÉLECTEUR (1) en position d'arrêt (OVEN OFF).

Commandes Numériques à Semi-Conducteurs

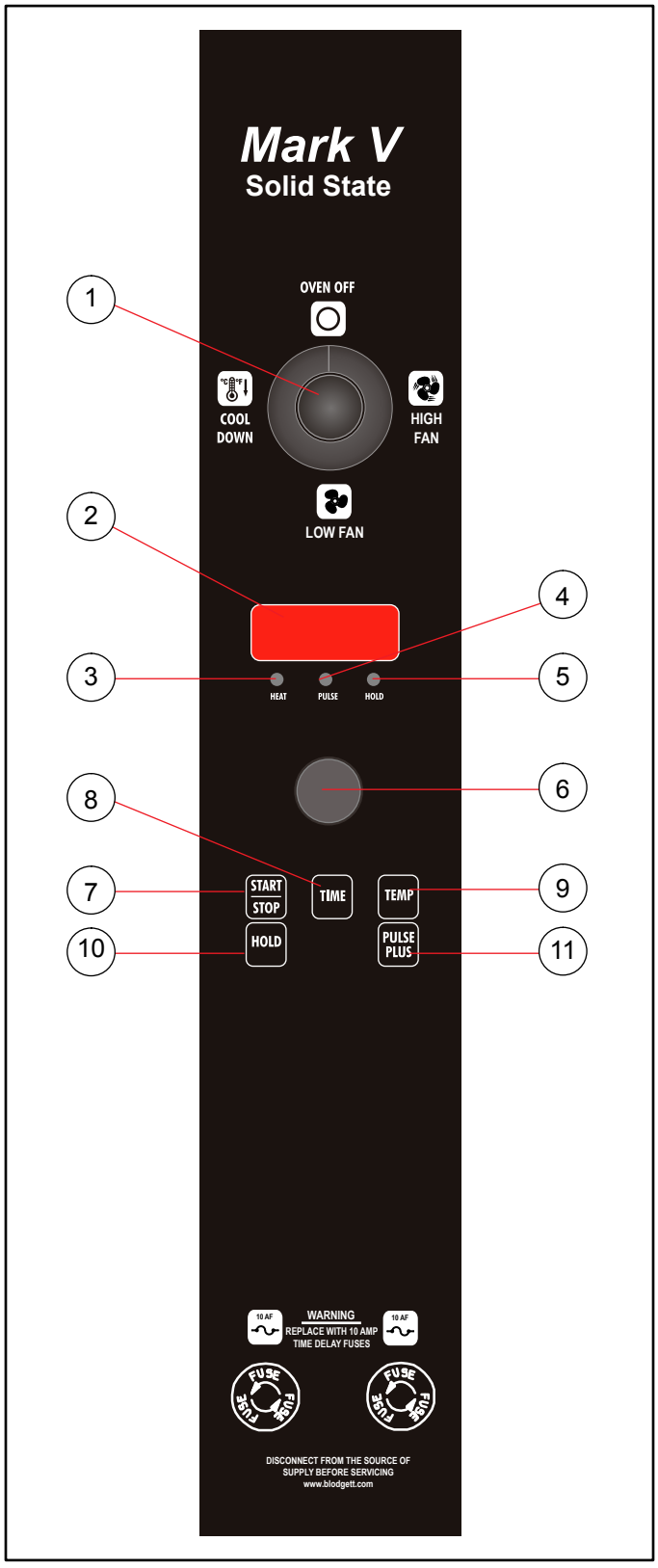


Figure 11

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. SÉLECTEUR - commande le fonctionnement du four en mode de cuisson (COOK) ou de refroidissement (COOL DOWN) et vitesse du ventilateurand (si applicable).
2. AFFICHAGE - indique la durée et la température, ainsi que d'autres informations relatives au fonctionnement du four.
3. VOYANT "HEAT" - s'allume lorsque les brûleurs sont allumés.
4. VOYANT "PULSE" - s'allume lorsque le mode de ventilateur par impulsions est activé.
5. VOYANT "HOLD" - s'allume lorsque le mode de maintien est actif.
6. CADRAN - permet l'entrée des réglages voulus sur l'affichage.
7. TOUCHE "START/STOP" - démarre ou arrête la minuterie.
8. TOUCHE "TIME" - indique la durée sur l'affichage.
9. TOUCHE "TEMP" - indique le réglage de température sur l'affichage.

   REMARQUE: Pour afficher la température actuelle du four, tenez la touche TEMP enfoncée.
10. TOUCHE "HOLD" - active ou désactive le mode de maintien.
11. TOUCHE "PULSE" - active ou désactive le mode par impulsions.

PROGRAMMATION

Pour régler la température de cuisson

1. Appuyez sur la touche TEMP (9).
2. Choisissez la température voulue à l'aide du CADRAN (6).

Pour régler la durée de cuisson

1. Appuyez sur la touche TIME (8).
2. Choisissez la durée voulue à l'aide du CADRAN (6).

   REMARQUE: Le temps est entré en heures/minutes ou en minutes/secondes.

Utilisation

Commandes Numériques à Semi-Conducteurs

Pour régler le mode de maintien

1. Appuyez sur la touche HOLD (10).

   REMARQUE: Le voyant HOLD s'allume.

2. Choisissez la température de maintien à l'aide du CADRAN (6).

3. Appuyez sur la touche START/STOP (7)

Pour régler le mode par impulsions

1. Appuyez sur la touche PULSE (11).

   REMARQUE: Le voyant PULSE s'allume.

2. Choisissez la durée de pulse à l'aide du CADRAN (6). Le mode d'impulsion est une portion du temps de cuisson.

UTILISATION

Cuisson:

1. Placez le sélecteur de mode (1) à la position désirée.

2. Entrez la durée de cuisson et la température de cuisson.

3. Chargez l'aliment dans le four.

   REMARQUE: Le message LOAD apparaît sur l'affichage lorsque la température du four approche la température demandée.

4. Appuyez sur START/STOP (7). La minuterie se met en marche.

5. Le vibreur retentit et le message DONE s'affiche lorsque la minuterie arrive à 00:00.

6. Appuyez sur START/STOP (7)pour arrêter le vibreur.

7. Enlevez l'aliment du four.

Cuisson et Maintien:

REMARQUE: Le voyant HOLD s'allume lorsque le mode est actif et s'éteint lorsqu'il ne l'est pas.

1. Placez le SÉLECTEUR DE MODE (1) à la position désirée.

2. Entrez la durée de cuisson et la température de cuisson.

3. Appuyez sur HOLD (10). Entrez la température de maintien.

4. Chargez l'aliment dans le four.

   REMARQUE: Le message LOAD apparaît sur l'affichage lorsque la température du four approche la température demandée.

5. Appuyez sur START/STOP (7). La minuterie se met en marche.

6. Le vibreur retentit et le message DONE s'affiche lorsque la minuterie arrive à 00:00. Le vibreur s'arrête après quelques secondes. Le message HOLD s'affiche jusqu'à ce que le four atteigne la température de maintien demandée, puis la minuterie se met à compter le temps écoulé.

7. Appuyez sur START/STOP (7) pour arrêter la minuterie.

8. Enlevez l'aliment du four.

9. Appuyez deux fois sur HOLD (10) pour désactiver le mode de maintien.

Cuisson par Impulsions

REMARQUE: Le voyant PULSE s'allume lorsque le mode est actif et s'éteint lorsqu'il ne l'est pas.

1. Placez le sélecteur de mode (1) à la position désirée.

2. Entrez la durée de cuisson et la température de cuisson.

3. Appuyez sur PULSE (11). Entrez la température d'impulsions.

   REMARQUE: Le mode d'impulsion est une portion du temps de cuisson. Elle n'augmentera pas la durée de cuisson déjà entrer.

4. Chargez l'aliment dans le four.

   REMARQUE: Le message LOAD apparaît sur l'affichage lorsque la température du four approche la température demandée.

5. Appuyez sur START/STOP (7). La minuterie se met en marche. Le four sera au mode d'impulsion pour le temps déjà régler. Une fois le temps régler est expirer, l'unité changera qu mode de cuisson automatiquement et continura le déconte.

6. Le vibreur retentit et le message DONE s'affiche lorsque la minuterie arrive à 00:00.

7. Appuyez sur START/STOP (7) pour arrêter le vibreur.

8. Enlevez l'aliment du four.

Blodgett IQ2™ Commande Vision

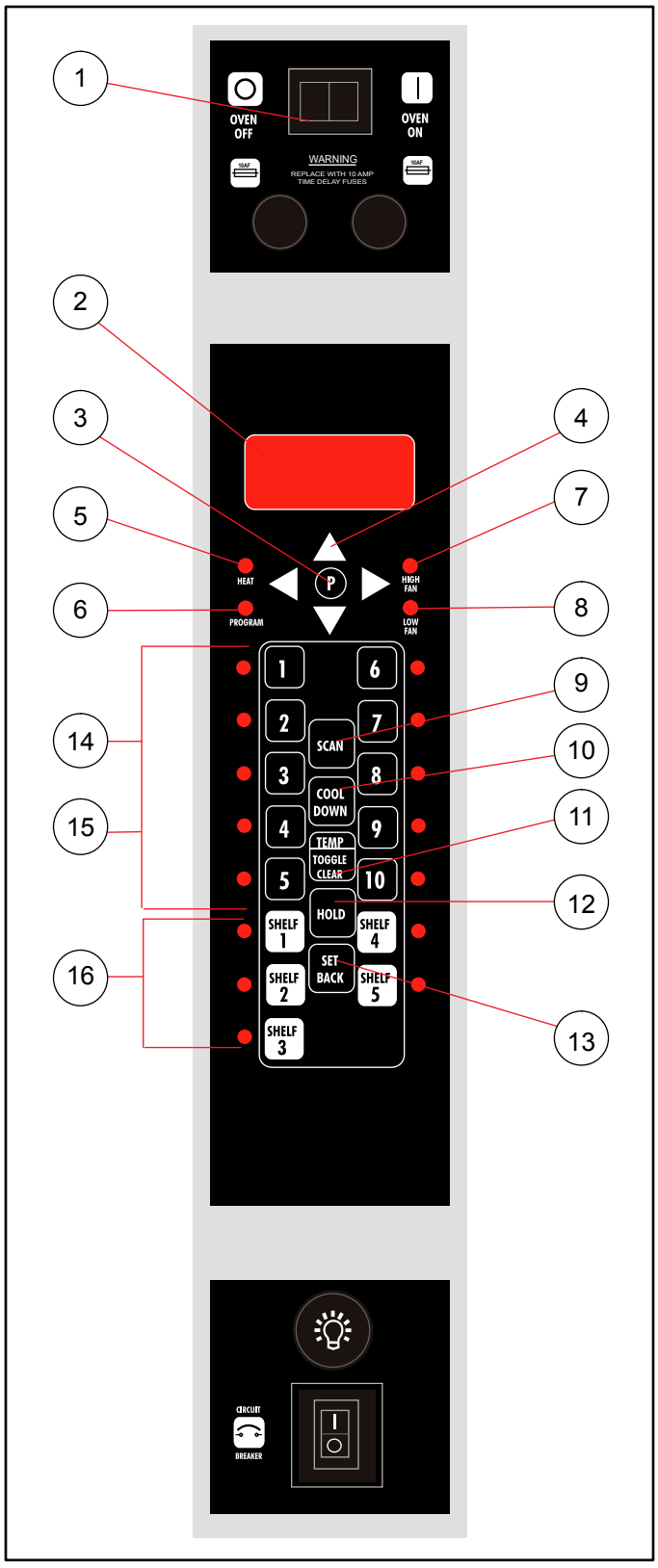


Figure 12

DESCRIPTION DES COMPOSANTS

1. INTERRUPTEUR OVEN POWER (PUISSANCE DU FOUR) - contrôle la puissance du four.
2. AFFICHEUR - affiche la température et l'information reliée au contrôleur.
3. TOUCHE PROGRAM - enfoncer pour entrer le mode de programmation.
4. TOUCHES FLÈCHES PROGRAM - utiliser pour déplacer le curseur dans les menus et les options de programmation
5. DEL HEAT (CHAUFFAGE) - lorsqu'il est allumé, cela indique que la commande fait une demande de chauffage.
6. DEL PROG (PROGRAMME) - lorsqu'il est allumé, cela indique que le contrôleur est en mode de programmation.
7. DEL HIGH FAN (VENTILATEUR HAUT) - lorsqu'il est allumé, cela indique que le ventilateur fonctionne à haute vitesse.
8. DEL LOW FAN (VENTILATEUR BAS) - lorsqu'il est allumé, cela indique que le ventilateur fonctionne à basse vitesse.
9. TOUCHE SCAN (BALAYAGE) - Enfoncer pour visualiser le temps qui reste sur les cycles de cuisson multiples et revoir la programmation des recettes.
10. TOUCHE COOL DOWN (REFROIDISSEMENT) - enfoncer pour entrer le mode de refroidissement.
11. TOUCHE TEMP/TOGGLE/CLEAR (TEMP/BASCULER/EFFACER - enfoncer durant la programmation pour basculer les options.
12. TOUCHE HOLD (MAINTIEN)- enfoncer pour entrer le mode de maintien.
13. TOUCHE SET BACK (MODE DE RETARD)
14. TOUCHES PRODUCT (PRODUIT) (1 à 10) - attribue une touche à une recette programmée et amorce un processus de cuisson programmé. Aussi utilisé pour entrer des valeurs numériques en mode de programmation.
15. 15. DEL PRODUIT (PRODUIT) - lorsqu'il est allumé, cela indique quelles touches PRODUCT sont actuellement utilisées ou programmées pour la température du four et la vitesse du ventilateur actuelles.
16. 16. TOUCHE SHELF (ÉTAGÈRE) (1 à 5) - attribue une touche SHELF.

Utilisation

Blodgett IQ2™ Vision Control

FONCTIONNEMENT DU FOUR

Démarrage du four :

1. Commuter l'INTERRUPTEUR DE PUISSANCE (1) sur la position ON. L'afficheur montre le niveau de révision du logiciel. Le four préchauffe jusqu'à la température de 1ère étape programmée la plus basse. Les DEL (15) pour tous les produits ayant la même température de 1ère étape s'allument.

Mode de cuisson d'un seul produit :

REMARQUE: Si le DEL à côté de la touche PRODUCT désirée est allumé, passer à l'étape 1.

1. Enfoncer la touche PRODUCT désirée (14). Le four préchauffe jusqu'à la température de 1ère étape pour le produit sélectionné. Lorsque le four atteint +10 ° de la température de préchauffage, une alarme retentit et l'AFFICHEUR (2) indique :

LOAD

2. Mettre le produit dans le four, puis enfoncer le touche PRODUCT désirée (14).

   Si la fonction de minuterie de l'étagère est basculée sur la position ON pour cette touche PRODUCT, l'AFFICHEUR (2) indique

PICK SHLF

   Enfoncer une touche SHELF (16) pour attribuer le produit à cette étagère et amorcer le cycle de cuisson. Dans les cinq secondes qui suivent, l'AFFICHEUR (2) défile le nom du produit et le numéro de l'étagère et compte à rebours le temps de cuisson qui reste

   Si la fonction de synchronisation de l'étagère est commutée à la position OFF pour ce produit, enfoncer la touche PRODUCT pour amorcer le cycle de cuisson. L'AFFICHEUR (2) défile le nom du produit et compte à rebours le temps de cuisson qui reste.

   REMARQUE: Si le temps de cuisson du produit sélectionné est supérieur à 59:59, l'AFFICHEUR (2) commute aux heures-minutes.

   REMARQUE: Si le produit sélectionné est une recette à étape unique, les DEL pour tous les produits à étape unique ayant la même température de cuisson et vitesse de ventilateur s'allumeront. Si le produit sélectionné est une recette à phasesmultiples, aucun autre DEL de produit ne s'allumera.

   REMARQUE: Maintenir enfoncée la touche du produit sélectionné pendant trois secondes afin d'annuler le cycle de cuisson pour le fonctionnement normal. Pour annuler le cycle de cuisson lors de l'utilisation de la fonction de minuterie de l'étagère, maintenir enfoncée la touche SHELF correspondante (16) pendant trois secondes.

3. Lorsque le temps de cuisson échoue, une alarme retentit et l'AFFICHEUR (2) indique :

DONE *Product name*

4. Enfoncer la touche du produit sélectionné pour arrêter l'alarme et retirer le produit. Si la fonction de minuterie de l'étagère est utilisée, enfoncer la touche SHELF clignotante (16) pour arrêter l'alarme.

Mode de cuisson à plusieurs phases :

Ce mode de cuisson ne vise que les recettes à phase unique ayant la même température de cuisson et vitesse de ventilateur.

REMARQUE: Si le DEL à côté de la première touche PRODUCT désirée est allumé, passer à l'étape 1.

1. Enfoncer la première touche PRODUCT désirée (14). Les DEL pour toutes les recettes ayant la même température de cuisson et vitesse de ventilateur s'allumeront.

   Le four préchauffe à la température de cuisson pour le produit sélectionné. Lorsque le four atteint +10 ° de la température de préchauffage, une alarme retentit et l'AFFICHEUR (2) indique :

LOAD

2. Mettre le produit dans le four, puis enfoncer la touche PRODUCT désirée (14).

   Si la fonction de synchronisation de l'étagère est commutée à la position ON pour cette touche PRODUCT, l'AFFICHEUR (2) indique

PICK SHLF

   Enfoncer une touche SHELF (16) pour attribuer le produit à cette étagère et amorcer le cycle de cuisson. Dans les cinq secondes qui suivent, l'AFFICHEUR (2) défile le nom du produit et le numéro de l'étagère et compte à rebours le temps de cuisson qui reste.

   Si la fonction de synchronisation de l'étagère est commutée à la position OFF pour ce produit, enfoncer la touche PRODUCT pour amorcer le cycle de cuisson. L'AFFICHEUR (2) défile le nom du produit et compte à rebours le temps de cuisson qui reste.

3. Mettre le deuxième produit dans le four, puis enfoncer la touche PRODUCT désirée (14). L'AFFICHEUR (2) indique :

PICK SHLF

   Enfoncer une touche SHELF (16) pour attribuer le produit à cette étagère et amorcer le cycle de cuisson pour le deuxième produit.

   REMARQUE: Seuls les produits dont les DEL sont allumés peuvent être sélectionnés.

   Reprendre l'étape 3 pour les produits additionnels.

4. L'AFFICHEUR (2) défile le nom du produit et compte à rebours le temps de cuisson qui reste pour le produit ayant le moins de temps qui reste.

   REMARQUE: Pour visualiser le temps de cuisson qui reste pour les autres produits, maintenir enfoncée la touche SCAN (9). L'AFFICHEUR indique successivement les temps de cuisson restants de chaque produit. Seul le DEL pour le produit dont le temps de cuisson est affiché sera allumé.

5. Lorsqu'un temps de cuisson échoue, une alarme retentit. L'AFFICHEUR indique :

DONE

   Le DEL pour le produit fini s'allume et les autres DEL restent éteints.

6. Enfoncer la touche SHELF (16) pour le produit fini afin d'arrêter l'alarme. Retirer le produit et fermer la porte du four. L'AFFICHEUR (2) défile le nom du produit et compte à rebours le temps de cuisson qui reste pour le produit ayant le moins de temps qui reste.

7. Lorsque le temps de cuisson échoue, une alarme retentit et l'AFFICHEUR indique :

DONE

8. Enfoncer la touche SHELF (16) pour arrêter l'alarme et retirer le produit.

Refroidissement du four

1. Fermer la porte du four et enfoncer la touche COOL DOWN (10).

   REMARQUE: Le cycle de refroidissement ne peut pas être activé lorsque la porte du four est ouverte. Dès que le cycle de refroidissement est amorcé, les portes peuvent être ouvertes afin d'accélérer le processus de refroidissement.

Pour passer en revue la programmation d'une recette

1. Enfoncer la touche SCAN (9). L'AFFICHEUR indique

RECIPE REVIEW *Select Product*

   Les DEL (15) pour toutes les touches PRODUCT déjà programmées s'allumeront. Enfoncer la touche PRODUCT (14) que vous voulez passer en revue. L'AFFICHEUR indique le temps de cuisson de la recette pour l'étape 1. Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour défiler à travers la programmation de la recette pour la touche du produit sélectionné.

2. La commande quittera la revue de la recette après 30 secondes si aucune touche n'est enfoncée.

Blodgett IQ2™ Vision Control

PROGRAMMATION DE LA TOUCHE DE PRODUIT

Pour entrer le mode de programmation du produit

1. Maintenir enfoncée la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR (2) indique :

Prod Cnt Programming

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour mettre en évidence PROGRAMMING. Enfoncer la touche PROGRAM (3) pour sélectionner. L'AFFICHEUR indique :

ENTER CODE

Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer le code d'accès 1724 de la programmation, puis enfoncer la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :

RECIPE

Enfoncer la touche PROGRAM (3). Tous les DEL du produit s'allumeront et l'AFFICHEUR indique :

Select Product to Program

Pour sélectionner le produit à programmer

2. Enfoncer la touche PRODUCT désirée. L'AFFICHEUR indique :

All Name

Mettre en évidence ALL, enfoncer la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :

Product Name AAA

La première liste alphabétique de la bibliothèque des noms de produits apparaît.

3. Pour changer le nom du produit, utiliser les touches flèches PROGRAM (4) afin de défiler à travers la bibliothèque des noms de produits. Lorsque the le nom de produit désiré est mis en évidence, enfoncer la touche PROGRAM (3) pour sélectionner.

Pour programmer le produit

4. L'AFFICHEUR indique:

Shelf Cook AAA

Définition : La fonction de cuisson sur une étagère permet à l'opérateur d'assigner le produit à l'une des cinq positions d'étagère à l'intérieur du four. À la fin d'un cycle de cuisson sur une étagère, le four affichera le nom du produit et le numéro de l'étagère qui est prête à être tirée. **La cuisson sur une étagère n'est pas disponible pour les recettes à plusieurs phases.**

Utiliser la fonction de cuisson autre que la cuisson sur une étagère lorsque vous n'avez pas besoin d'assigner le produit à l'une des cinq positions d'étagère à l'intérieur du four. Ce type de cuisson peut être utilisé pour les recettes à phase unique et DOIT être utilisé pour les recettes à plusieurs phases.

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES (pour la cuisson sur une étagère) ou NO (pour la cuisson autre que sur une étagère). Enfoncer la touche PROGRAM (3).

5. L'AFFICHEUR indique :

Stage 1 Time XX:XX

Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer le temps de cuisson désiré, puis enfoncer la touche PROGRAMY (3).

6. L'AFFICHEUR indique :

Stage 1 Temp XXXF (or C)

Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer la température de cuisson désirée, puis enfoncer la touche PROGRAM (3).

7. L'AFFICHEUR indique :

Stage 1 Timing XX:XX

Définition : Il existe trois options pour le mode de minuterie lors de la cuisson sur une étagère : consécutif, flexible et sensibilité. Le mode consécutif ne comprend aucun réglage de temps, alors que le mode flexible permet de régler le temps de cuisson afin de compenser pour toute différence entre le point de consigne et la température réelle. En mode sensibilité, une touche PRODUCT peut être utilisée afin d'obtenir un réglage flexible pour chacune des cinq étagères. Les valeurs de sensibilité sont réglées lors de la programmation du niveau de directeur.

REMARQUE: Le mode sensibilité est seulement disponible lors de la cuisson sur une étagère.

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner le mode de synchronisation désiré. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

8. L'AFFICHEUR indique :

← Stage 1 Fan Speed XX →

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner la vitesse basse ou élevée (HIGH FAN ou LOW FAN) du ventilateur. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

9. L'AFFICHEUR indique :

← Stage 1 Fan Cyc XXX →

Définition : Il existe trois options pour le cycle du ventilateur : impulsion, chauffage et continu. Le mode impulsion permet au ventilateur de se mettre en marche et de s'arrêter selon sa programmation, alors que le mode chauffage permet au ventilateur de fonctionner avec la chaleur seulement. En mode continu, **le ventilateur fonctionne** continuellement lorsque la porte est fermée.

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner le cycle du ventilateur. Si HEAT ou FULL est sélectionné, passez à l'étape 10. Si PULSE est sélectionné, l'AFFICHEUR indique :

Stage 1 Fan On XX:XX

Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer la période de temps désirée durant laquelle le ventilateur devrait être en position ON lors du cycle d'impulsion. Enfoncer la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique:

Stage 1 Fan Off XX:XX

Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer la période de temps désiré durant laquelle le ventilateur devrait être en position OFF lors du cycle d'impulsion. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

10. Si vous programmez un produit qui utilise la fonction de cuisson sur une étagère, passez à l'étape 11.

    Si vous programmez un produit qui n'utilise pas la fonction de cuisson sur une étagère, l'AFFICHEUR indique :

Stage 2 Time XX:XX

Reprendre les étapes de 5 à 10 pour chaque étape qui reste. Si vous programmez une recette à étape unique sans fonction de cuisson sur une étagère, entrer un temps de 00:00 pour l'étape 2.

Blodgett IQ2™ Vision Control

11. L'AFFICHEUR indique :

Alarm 1 Time XX:XX

Définition : Si vous voulez que l'alarme retentisse avant la fin du cycle de cuisson, vous pouvez la programmer ici. Le temps d'alarme compte progressivement à compter du début du cycle de cuisson. Par exemple, si vous voulez qu'une alarme commence à retentir 9 minutes après le début du cycle de cuisson, vous devez programmer le temps d'alarme à 9 h 00.

Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer le temps afin que la première alarme retentisse. Si vous entrez 00:00, passez à l'étape 12.

Enfoncer la touche PROGRAM (3). Si un temps autre que 00:00 est entré, l'AFFICHEUR indique :

Alarm 1 Name AAA

Pour changer le nom de l'alarme, utiliser les touches flèches PROGRAM (4) afin de défiler à travers la bibliothèque des noms des alarmes.

Enfoncer la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :

⬅ Alarm 1 Done XXX ➡

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner AUTOMATIC ou MANUAL.

Enfoncer la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :

⬅ Alarm 1 Tone XXX ➡

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner NONE, SHORT, MEDIUM, LONG, DOUBLE ou LONG/SHORT.

Enfoncer la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :

Alarm 2 Time AAA

Reprendre l'étape 11 pour l'alarme 2. Si aucune alarme 2 n'est désirée, entrer un temps de 0.

12. Enfoncer la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :

Hold Time XX:XX

Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer le temps de maintien désiré. Si un temps de maintien de 00:00 est entré, passez à l'étape 13.

Enfoncer la touche PROGRAM (3).

13. L'AFFICHEUR indique :

Hold Temp XXXF

Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer la température de maintien désirée. La température de maintien minimale est 140 °F. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

14. L'AFFICHEUR indique :

Hold Done XXX

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner AUTOMATIC ou MANUAL. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

15. L'AFFICHEUR indique :

Hold Fan Speed XXX

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner HIGH ou LOW. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

Pour quitter le mode programme

16. L'AFFICHEUR indique :

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour défiler vers le bas jusqu'à ce que EXIT soit mis en évidence. Enfoncer la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :

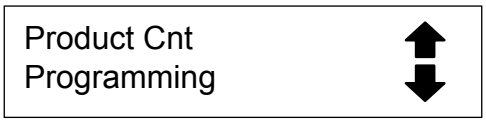
Pour programmer une autre touche PRODUCT, sélectionner RECIPE. Pour quitter le mode programme, sélectionner EXIT. L'AFFICHEUR indique :

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour défiler vers le bas jusqu'à ce que EXIT soit mis en évidence. Enfoncer la touche PROGRAM (3) pour quitter le mode de programmation.

PROGRAMMATION DU NIVEAU SYSTÈME

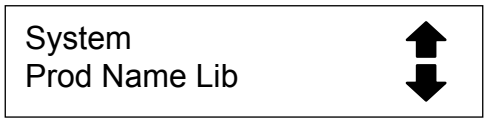
Entrée du mode de programmation de système

1. Maintenir enfoncée la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :



Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour mettre en évidence PROGRAMMING. Enfoncer la touche PROGRAM (3) pour sélectionner. L'AFFICHEUR indique :

Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer le code d'accès 6647 de la programmation. Enfoncer la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :



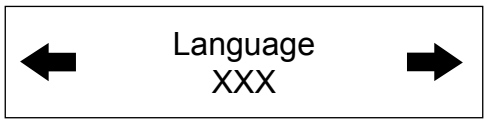
Programmation des options du SYSTÈME:

1. Mettre SYSTEM en évidence, puis enfoncer la touche PROGRAM (3) pour sélectionner. L'AFFICHEUR indique :

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour mettre en évidence ELECTRIC HALF, ELECTRIC FULL, GAS HALF ou GAS FULL. Enfoncer la touche PROGRAMY (3) pour sélectionner le type d'appareil approprié.

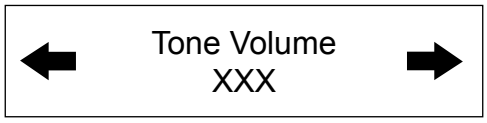
Si le type d'appareils est changé l'affichage indique "Are you sure, existing recipes will be cleared?" (sont vous sûr, des recettes existantes seront se sont dégagés?") Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO.

2. L'AFFICHEUR indique :



Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner NONE, 1, 2, 3 ou 4. Enfoncer la touche PROGRAM (3) pour sélectionner le niveau désiré pour tous les signaux sonores.

3. L'AFFICHEUR indique :



Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner NONE, 1, 2, 3 ou 4. Enfoncer la touche PROGRAM (3) pour sélectionner le niveau désiré pour tous les signaux sonores.

Blodgett IQ2™ Vision Control

4. L'AFFICHEUR indique :

Temperature XXX

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner F ou C. Enfoncer la touche PROGRAM (3) pour sélectionner les unités de température désirées.

5. L'AFFICHEUR indique :

Hold Time XX:XX

Utiliser les touches PRODUCT (14) afin d'entrer la durée du temps de maintien. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

6. L'AFFICHEUR indique :

Setback Time XX:XX

Définition : Le temps de mode de retard est un élément économiseur d'énergie qui baisse automatiquement la température de la cavité lorsque le four est en mode de repos.

Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer la période de temps de mode de retard. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

7. L'AFFICHEUR indique :

Shelf Sense XXX

Définition : Si vous utilisez le mode sensibilité comme mode de minuterie pour des recettes à phase unique, cet élément doit être allumé.

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

8. L'AFFICHEUR indique :

Shelf 1 Sense XXX

Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer dans le niveau de sensibilité de 1 à 9 pour étagère 1. Enfoncer la touche PROGRAM (3). Répétez pour étagères 2-5.

9. L'AFFICHEUR indique :

Preheat Time XXX

Définition : Cette fonction programme le temps durant lequel le four est en mode de repos après l'atteinte de la température de préchauffage, permettant ainsi à la chaleur de saturer la cavité du four. Le temps de préchauffage ne s'applique qu'au préchauffage initial après un démarrage à froid. Il s'agit uniquement d'un message guide; l'utilisateur peut amorcer un cycle de cuisson au four même lorsque le message de préchauffage est affiché.

Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer un temps de préchauffage, puis enfoncer la touche PROGRAM (3).

10. L'AFFICHEUR indique :

Recipe Stage YES

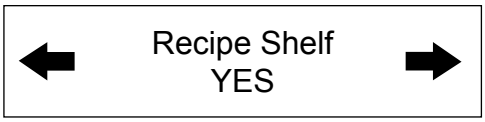
Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

11. L'AFFICHEUR indique :

Recipe Name YES

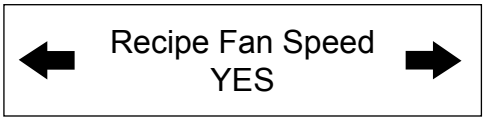
Ceci vous permet de programmer un nom de produit. Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

12. L'AFFICHEUR indique :



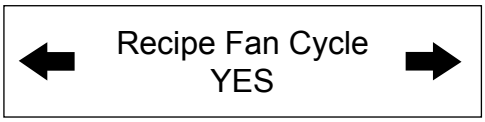
Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

13. L'AFFICHEUR indique :



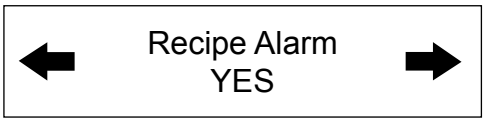
Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

14. L'AFFICHEUR indique :



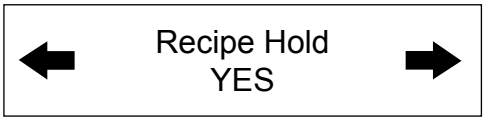
Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

15. L'AFFICHEUR indique :



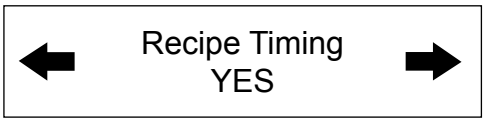
Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

16. L'AFFICHEUR indique :



Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

17. L'AFFICHEUR indique :



Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

18. L'AFFICHEUR indique :

Définition : Il existe trois options pour le cycle du ventilateur : impulsion, chauffage et continu. Le mode impulsion permet au ventilateur de se mettre en marche et de s'arrêter selon sa programmation, alors que le mode chauffage permet au ventilateur de fonctionner avec la chaleur seulement. En mode continu, le ventilateur fonctionne continuellement lorsque la porte est fermée.

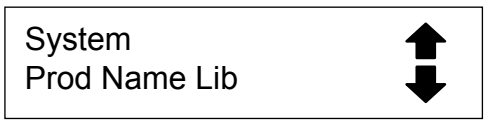
Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner le cycle du ventilateur. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

Programmation du NOM DU PRODUIT :

REMARQUE: Utiliser ces instructions pour modifier un nom existant, pour ajouter un nom de produit ou pour supprimer un nom qui se trouve déjà dans la bibliothèque.

REMARQUE: Un nom peut avoir jusqu'à 16 caractères et inclure des lettres et des chiffres.

1. Après l'entrée de la programmation du système l'AFFICHEUR indique :



Mettre en évidence PRODNAME LIB, puis enfoncer la touche PROGRAM (3) pour sélectionner. L'AFFICHEUR indique :

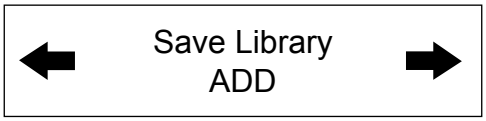
2. Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) vers le haut et vers le bas pour défiler à travers les noms des produits existants ou enfoncer la touche PRODUCT (14) qui correspond à la première lettre du nom que vous recherchez. Utiliser ensuite les touches flèches PROGRAM (4) pour défiler jusqu'au nom désiré.

Blodgett IQ2™ Vision Control

3. Enfoncer la touche SCAN (9) pour modifier le nom.
4. Utiliser les touches PRODUCT (14) pour modifier le nom du produit, puis enfoncer la touche flèche droite pour avancer jusqu'au prochain caractère.

   Pour supprimer le nom du produit, enfoncer la touche TEMP/TOGGLE/CLEAR (11).

   REMARQUE: Utiliser les touches PRODUCT no 1 pour les espaces, les points, les guillemets et les soulignés.
5. Entrer le nom du produit, puis enfoncer la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique:



   Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner ADD, MODIFY ou CANCEL. Sélectionner ADD pour créer un nouveau nom de produit. Sélectionner MODIFY pour changer le nom d'un produit existant. Sélectionner CANCEL pour quitter ce mode sans sauvegarder vos changements.

   REMARQUE: Pour supprimer un nom de produit existant, trouver le nom dans la bibliothèque des produits, puis enfoncer la touche TEMP/TOGGLE/CLEAR (11) pour supprimer le nom de produit au complet. Sélectionner ensuite MODIFY pour remplacer le nom par un écran vide.
6. Enfoncer la touche PROGRAM (3)pour quitter la bibliothèque des noms de produits.

Programmation du NOM DES ALARMES :

REMARQUE: Utiliser ces directives pour modifier un nom existant, pour ajouter le nom d'une alarme ou pour supprimer un nom qui se trouve déjà dans la bibliothèque.

REMARQUE: Les noms peuvent avoir jusqu'à 16 caractères et inclure des lettres et des chiffres.

1. Entrer la programmation du niveau de directeur L'AFFICHEUR indique :

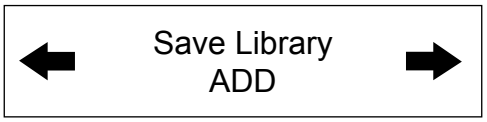
   Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour mettre en évidence ALARM LIB, puis enfoncer la touche PROGRAM (3) pour sélectionner. L'AFFICHEUR indique :

2. Utiliser the touches flèches PROGRAM (4) vers le haut et vers le bas pour défiler à travers les noms des alarmes existants ou enfoncer la touche PRODUCT (14) qui correspond à la première lettre du nom que vous recherchez. Utiliser ensuite les touches flèches PROGRAM (4) pour défiler jusqu'au nom désiré
3. Enfoncer la touche SCAN(9) pour modifier le nom.
4. Utiliser les touches PRODUCT (14) pour modifier le nom de l'alarme. Enfoncer la touche flèche droite pour avancer jusqu'au caractère suivant

   Pour supprimer le nom de l'alarme, enfoncer la touche TEMP/TOGGLE/CLEAR (11).

   REMARQUE: Utiliser la touche PRODUCT no 1 pour les espaces, les points, les guillemets et les soulignés.

5. Entrer le nom de l'alarme, puis enfoncer la touche PROGRAM (3).). L'AFFICHEUR indique :



Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner ADD, MODIFY ou CANCEL. Sélectionner ADD pour créer le nouveau nom de l'alarme. Sélectionner MODIFY pour changer le nom de l'alarme existant. Sélectionner CANCEL pour quitter ce mode sans sauvegarder vos changements

REMARQUE: Pour supprimer le nom d'une alarme existant, trouver le nom dans la bibliothèque de produits. Enfoncer la touche TEMP/TOGGLE/CLEAR (11) pour supprimer le nom de l'alarme au complet, puis sélectionner MODIFY pour remplacer le nom par un écran vide.

6. Enfoncer la touche PROGRAM (3) pour quitter la bibliothèque des noms d'alarmes.

Sortie du mode programmation de système:

1. L'AFFICHEUR indique :

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour défiler vers le haut jusqu'à ce que EXIT soit mis en évidence, puis enfoncer la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour défiler vers le haut jusqu'à ce que EXIT soit mis en évidence, puis enfoncer la touche PROGRAM (3) pour quitter le mode de programmation.

SmartTouch - Commandes à écran tactile

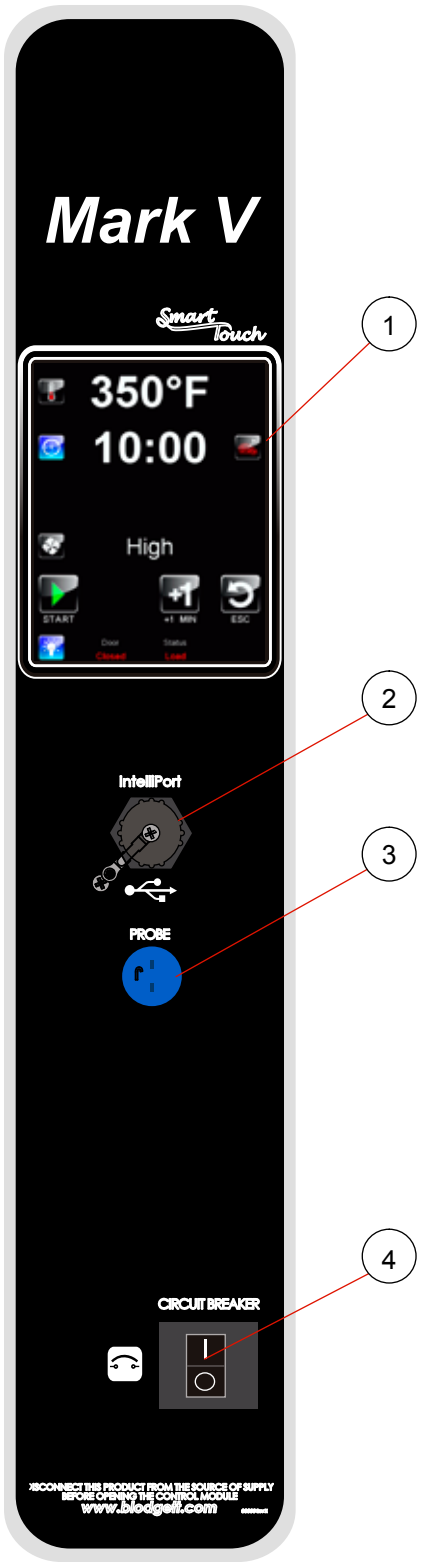


Figure 13

DESCRIPTION DES COMPOSANTS

1. AFFICHEUR - affiche l'information reliée au contrôleur.
2. Port USB et COUVERCLE - Sert à transmettre les recettes et les données à ou depuis la commande.
3. CONNEXION DE SONDE (CORE PROBE CONNECTION) : Raccorder la sonde de température à cette prise lorsque vous utilisez la cuisson à la sonde.
4. INTERRUPTEUR OVEN POWER (PUISSANCE DU FOUR) - contrôle la puissance du four.

CUISSON EN MODE MANUEL

1. Sélectionnez le bouton POWER (Marche/Arrêt) pour allumer le four et passer à l'écran MANUEL.

Figure 14

2. Définissez les paramètres de cuisson souhaités.

   A) Température - Appuyez sur l'écran tactile de la température du four, puis entrez la température souhaitée sur le clavier prévu à cet effet. Appuyez sur SAVE & EXIT (Sauvegarder & Quitter), pour revenir à cet écran.

   B) Temps de cuisson - Appuyez sur l'écran de la minuterie, puis entrez le temps de cuisson souhaité sur le clavier prévu à cet effet. Appuyez sur SAVE & EXIT (Sauvegarder &Quitter), pour revenir à cet écran.

   C) Cuisson par sonde profonde - Pour utiliser la fonction de cuisson à sonde profonde, appuyez sur l'icône PROBE COOK, puis sur le texte de température qui apparaît et entrez la température interne souhaitée du produit sur le clavier fourni à cette fin. Appuyez sur la touche SAVE & EXIT (Sauvegarder et Quitter) pour revenir à l'écran de cuisson manuelle. Insérez une sonde de produit dans la sortie de la sonde sur le panneau de commande. Pour utiliser l'option HOLD (En attente), appuyez sur la touche HOLD. Une fois actionnée, la touche deviendra bleue. Pour quitter le mode de cuisson par sonde, enfoncez l'icône TIME (Durée).

   D) Vitesse du ventilateur - Appuyez sur le texte de vitesse du ventilateur pour basculer entre la faible ou élevée.

   E) Lumières - En tout temps les lumières peuvent être activés en appuyant sur l'icône de la lumière. Les lumières resteront sur pendant 15 secondes.

Figure 15

3. Appuyez sur l'icône START (Démarrer) pour démarrer la cuisson. Appuyez sur CANCEL (Annuler) pour interrompre la cuisson. Appuyez sur + 1 MIN pour ajouter 1 minute au temps de cuisson.

SmartTouch - Commandes à écran tactile

CUISSON EN MODE MENU

1. Sur un écran manuel, appuyez sur la touche ESC (Échappement) pour quitter l'écran.Sélectionnez l'icône MENU pour cuisiner à l'aide des choix de menus préprogrammés.

Figure 16

2. Poussez la touche SELECT ITEM PRODUCT ICON (Sélectionner l'élément) dans le coin supérieur droit de l'écran.

Figure 17

3. Sélectionnez la catégorie de l'aliment à cuire.

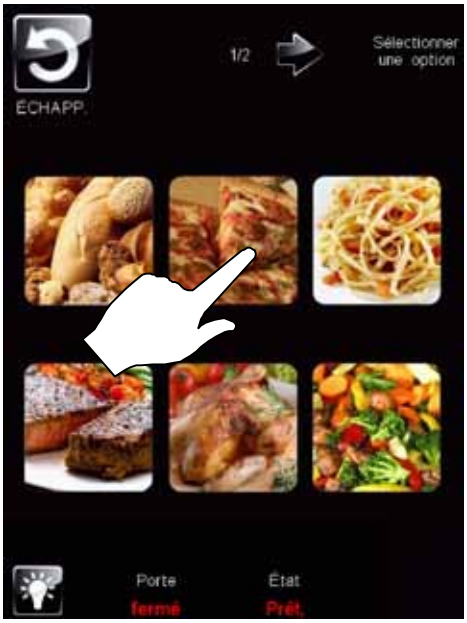


Figure 18

4. Dans la catégorie d'aliments, sélectionnez l'aliment à cuire.

Figure 19

5. Une fois l'aliment à cuire sélectionné, le système revient à l'écran Menu Cooking. Appuyez sur la touche START pour démarrer le cycle de cuisson.

CUISSON SUR LES GRILLES

1. Appuyez sur la touche SHELF COOKING (Cuisson sur les grilles).

Figure 20

2. Sélectionnez élément icône dans le coin supérieur droit pour sélectionner l'élément à cuire. Sélectionnez les grilles sur lesquelles vous voulez placer les aliments, puis appuyez sur l'icône de l'élément sélectionné dans le coin supérieur droit de l'écran afin d'ajouter des éléments différents qui requièrent la même température de cuisson mais qui pourraient avoir des durées de cuisson différentes.

   Une fois préchauffé, les icônes START (Démarrage) s'afficheront. Vous pouvez choisir Start All (Démarrer tous) ou Start Individual Shelves (Démarrez des grilles individuelles).

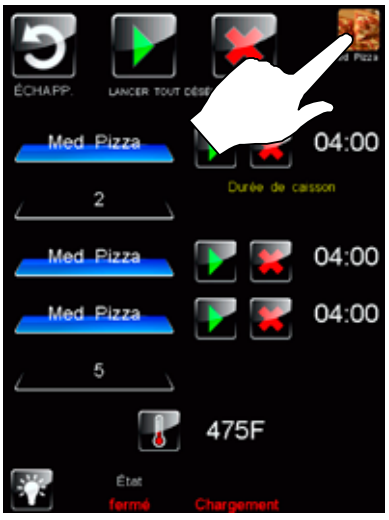


Figure 21

3. Durant le cycle de cuisson, des minuteries de cuisson par grilles individuelles compteront à rebours à mesure que le produit cuit. Si vous souhaitez annuler la cuisson, vous pouvez enfoncer la touche PAUSE ou vous pouvez mettre en pause des grilles individuelles.

   Pour ajouter du temps, sélectionnez la touche +1 MIN pour les grilles individuelles ou la touche +1 MIN ALL (+ 1 MIN TOUS) pour ajouter du temps à toutes les grilles. Chaque fois que la touche est enfoncée, une autre minute de cuisson est ajoutée.

   Appuyez sur STOP (Arrêt) une autre fois pour revenir aux valeurs initiales. Appuyez sur CLEAR ALL (Annuler tous) pour annuler tous les produits de chaque grille. Toutes les grilles doivent être annulées pour pouvoir quitter l'écran.

   Une fois la cuisson terminée, l'avertisseur retentira.

Figure 22

SmartTouch - Commandes à écran tactile

MODIFIER UN MENU

1. Sélectionnez l'icône MENU/EDIT (Menu/Modifier) pour modifier les recettes du mode menu (MENU MODE).

Figure 23

2. Sélectionnez l'icône EDIT ITEMS (Modifier éléments) pour modifier les éléments du menu

Figure 24

3. Pour modifier un élément existant, sélectionnez l'élément est mis en évidence la touche EDIT en bas.

   Pour supprimer un élément, sélectionnez-le pendant que l'icône DELETE (Supprimer) est rétroéclairée.

   Pour créer un nouvel élément, sélectionnez l'icône NEW ? (Nouveau ?) pendant que l'icône EDIT (Modifier) est rétroéclairée.

Figure 25

4. Chaque recette comporte des étapes qui contiennent quatre réglages - la température, la durée, le ventilateur, etc. Une nouvelle étape est requise si vous souhaitez obtenir un réglage différent à l'intérieur d'une étape.

   Pour modifier un réglage à l'intérieur d'une étape particulière, appuyez sur l'icône associée à ce réglage. Un clavier paraîtra afin de vous permettre d'entrer votre valeur.

   Pour ajouter une étape, appuyez sur l'icône de la touche +.

   Pour modifier une étape, enfoncez les touches flèches dans le coin inférieur gauche de l'écran afin de surligner l'étape que vous voulez modifier. Suivez les directives indiquées ci-dessus pour modifier les réglages.

   Pour supprimer une étape, utilisez les touches flèches dans le coin inférieur gauche de l'écran afin de surligner l'étape que vous souhaitez supprimer. Appuyez sur l'icône X rouge pour supprimer l'étape surlignée.

   Lorsque vous avez terminé, enfoncez l'icône DISK (Disque) pour sauvegarder les changements.

Figure 26

SmartTouch - Commandes à écran tactile

MODIFIER UNE CATÉGORIE

1. Sélectionnez l'icône MENU/EDIT (Menu/Modifier) pour modifier les recettes dans le mode menu.

Figure 27

2. Sélectionnez l'icône EDIT CATEGORIES (Modifier catégories) pour sélectionner les éléments de chaque catégorie.

Figure 28

3. Pour modifier une catégorie existant, sélectionnez la catégorie pendant que l'icône EDIT (Modifier) est rétroéclairée.

   Pour supprimer une catégorie, sélectionnez-le pendant que l'icône DELETE (Supprimer) est rétroéclairée.

   Pour créer une nouvelle catégorie, sélectionnez l'icône NEW ? (Nouveau ?) pendant que l'icône EDIT (Modifier) est rétroéclairée.

Figure 29

4. Sélectionnez ce que vous souhaitez modifier.

   Pour modifier le nom, appuyez sur la touche EDIT NAME (Modifier le nom). Un clavier paraîtra : entrez le nom désiré et appuyez sur ENTER pour revenir à ce menu.

Figure 30

5. Pour modifier l'icône de catégorie, appuyez sur l'icône de catégorie affichée dans l'écran Edit Category (Modifier la catégorie). S'affiche ensuite l'écran Select Icon (Sélectionner l'icône). Sélectionnez l'icône désirée. Pour visualiser d'autres options d'icône, appuyez sur la touche flèche.

   Une fois l'icône de catégorie choisie, l'écran Category Edit (Modifier la catégorie) s'affiche. Appuyez sur l'icône DISK (Disque) pour enregistrer vos modifications.

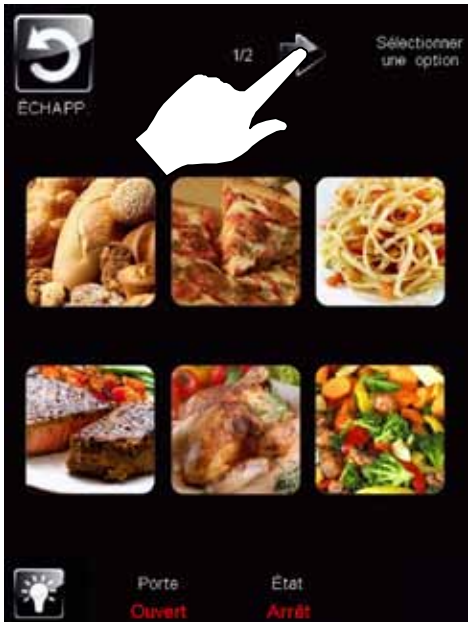


Figure 31

6. Pour modifier les éléments de menu sous une catégorie, appuyez sur la touche SELECT ITEMS (Sélectionner les éléments) dans l'écran Edit Category (Modifier la catégorie).

   Sélectionnez les éléments de menu qui doivent figurer sous la catégorie. Une fois vos sélections terminées, appuyez sur la touche ESC pour revenir au menu précédent. Appuyez sur l'icône DISK (Disque) pour enregistrer vos modifications.

Figure 32

SmartTouch - Commandes à écran tactile

CRÉATION DE NOUVEAUX ÉLÉMENTS DE MENU

1. Sélectionnez la touche EDIT ITEMS (Modifier les articles).

Figure 33

2. Sélectionnez Nouveaux?
3. Sélectionnez l'icône d'aliment à faire afficher. Utilisez les touches flèche pour passer d'une page d'icônes accessibles à une autre. Appuyez sur l'icône désirée et revenez à l'écran précédent.
4. Nommez l'élément de menu. Appuyez sur la grille vide sous l'icône afin de nommer la recette. Un clavier s'affichera. Entrez le nom désiré. Une fois cela fait, appuyez sur ENTER pour revenir à l'écran précédent.
5. Programmez les étapes de la recette -- Chaque recette se compose d'étapes comptant sept paramètres de réglage : température, durée, ventilateur, etc. Vous devez ajouter une nouvelle étape lorsque vous désirez indiquer un réglage différent dans une étape.

   Pour modifier un paramètre de réglage dans une étape précise, appuyez sur l'icône de ce paramètre. Un clavier s'affichera pour vous permettre de saisir la nouvelle valeur.

   Pour ajouter une étape, appuyez sur l'icône de touche +.

   Pour modifier une étape, appuyez sur les touches flèche au coin inférieur gauche de l'écran afin de mettre en évidence l'étape que vous désirez modifier. Suivez alors les instructions ci-dessus pour modifier les paramètres de réglage.

   Pour supprimer une étape, utilisez d'abord les touches flèche au coin inférieur gauche de l'écran afin de mettre en évidence l'étape que vous désirez supprimer. Appuyez sur l'icône X rouge afin de supprimer l'étape mise en évidence.

   Une fois que vous avez terminé, appuyez sur l'icône DISK (Disque) pour enregistrer vos modifications.
6. Pour insérer la recette sous une catégorie existante, appuyez sur la touche EDIT CATEGORIES (Modifier les catégories). Sélectionnez la catégorie désirée. Appuyez sur la touche SELECT ITEMS (Sélectionner les options). Mettez le nouvel élément en évidence. Appuyez sur la touche ESC. Le système affiche le disque, sur lequel vous appuyez pour enregistrer vos modifications.

CRÉATION DE NOUVELLES CATÉGORIES

1. Sélectionnez la touche EDIT CATEGORIES (Modifier les catégories).

Figure 34

2. Sélectionnez Nouveaux?
3. Sélectionnez l'icône de catégorie à faire afficher. Utilisez les touches flèche pour passer d'une page d'icônes accessibles à une autre. Appuyez sur l'icône désirée et revenez à l'écran précédent.
4. Appuyez sur la touche EDIT NAME (Modifier le nom). Un clavier s'affichera. Entrez le nom désiré. Une fois cela fait, appuyez sur ENTER pour revenir à l'écran précédent.
5. Appuyez sur SELECT TIMES (Sélectionner les délais). Sélectionnez les options à insérer sous la nouvelle catégorie. Le système mettra les options en évidence à mesure que vous les sélectionnez. Appuyez sur la touche ESC pour revenir à l'écran précédent. Le système affiche le disque, sur lequel vous appuyez pour enregistrer vos modifications.
6. Pour faire afficher la catégorie, vous devez l'ajouter au menu par défaut comme suit :

   Appuyez sur la touche EDIT MENUS (Modifier les menus). Sélectionnez la touche DEFAULT (par défaut), et ensuite la touche CATEGORIES (Catégories). Mettez la nouvelle catégorie en évidence. Appuyez sur la touche ESC pour revenir à l'écran précédent. Le système affiche le disque, sur lequel vous appuyez pour enregistrer vos modifications

SmartTouch - Commandes à écran tactile

TRANSFERT DE RECETTES AU MOYEN DE LA CLÉ USB

1. Revenez à l'écran de mise en marche.

Figure 35

2. Appuyez sur la touche TOOLS (Outils). Entrez le code 6647 au clavier.

Figure 36

3. Appuyez sur la touche MANAGE MENU DATA (Gérer les données de menu). Insérez la clé USB dans l'Intelliport.

Pour enregistrer des données de menu dans la clé USB

1. Appuyez sur la touche STORE MENU DATA to USB (Enregistrer les données de menu sur USB) pour transférer les recettes dans la clé USB.

Figure 37

2. L'écran de clavier s'affiche. Utilisez-le pour entrer le nom de fichier désiré. Une fois cela fait, appuyez sur la touche ENTER.

Figure 38

3. L'écran d'état s'affiche pour indiquer l'état du téléchargement. Une fois le téléchargement terminé, le système revient à l'écran précédent.

Figure 39

4. Appuyez sur la touche ESC pour quitter l'écran USB.

Pour extraire les données de menu de la clé USB

1. Appuyez sur la touche GET MENU DATA from USB key (Extraire les données du menu à partir de la clé USB pour transférer les recettes depuis la clé USB.

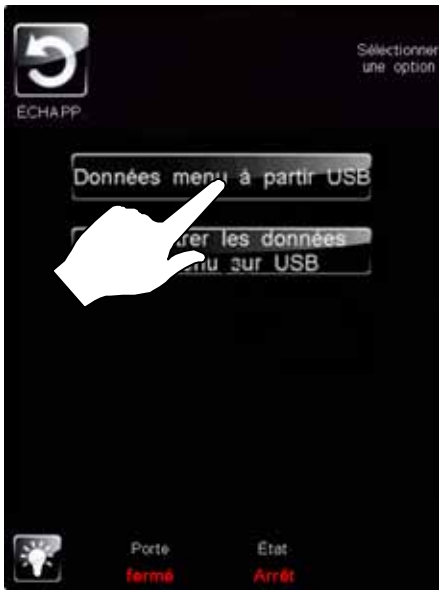


Figure 40

2. Le système affiche tous les fichiers contenus dans la clé USB. Sélectionnez le fichier désiré.

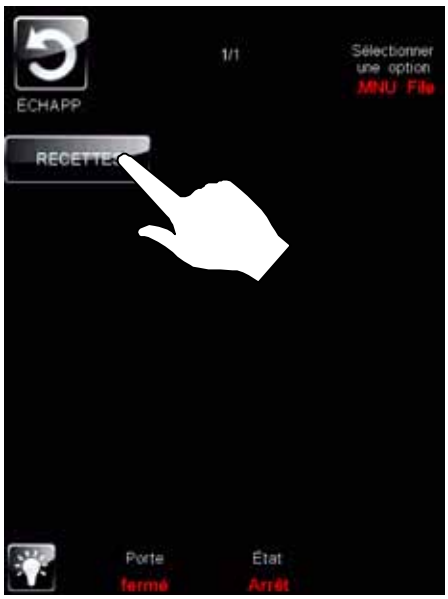


Figure 41

3. L'écran d'avertissement de superposition d'écriture s'affiche. Appuyez sur YES (Oui) pour continuer.

Figure 42

4. L'écran d'état s'affiche pour indiquer l'état du téléchargement. Une fois le téléchargement terminé, le système revient à l'écran précédent.

5. Appuyez sur la touche ESC pour quitter l'écran USB.

SmartTouch - Commandes à écran tactile

COOL DOWN (REFROIDISSEMENT)

1. Pour refroidir l'unité, appuyez sur l'icône COOL DOWN (Refroidissement).

Figure 43

2. Le four alternera entre le refroidissement et la porte ouverte en jaune jusqu'à ce qu'il se soit refroidi. Une fois refroidi, le four sera en attente.

REMARQUE: si le four est éteint au moyen de l'interrupteur du disjoncteur situé dans la partie inférieure du panneau avant, l'affichage reviendra. Sélectionnez votre option pour commencer.

Figure 44

Principe de la Fonction de Cuisson et Maintien

Avec la fonction en option de CUISSON ET MAINTIEN, la viande peut être rôtie à des températures plus basses pendant de plus longues périodes de temps. Ceci préserve le goût et la tendreté de la viande et l'empêche de se dessécher.

Il y a trois phases pour rôtir en cuisson et maintien.

- Cuisson Primaire, - la durée du cycle de cuisson est contrôlée par la MINUTERIE DE CUISSON ET DE MAINTIEN. La viande rôtit à basse température jusqu'à atteindre les deux tiers de sa cuisson environ.
- Cuisson à partir de chaleur emmagasinée - quand le temps de cuisson primaire se termine, le four passe automatiquement sur MAINTIEN (HOLD). Le produit continu de cuire à la chaleur emmagasinée dans le four. La viande doit rester dans le cycle de maintien pour un minimum de 1-1/2 à 2 heures avant d'être servie.
- Maintien - maintien les produits pendant plusieurs heures avant de les servir sans perte de jus ou de tendreté.

Toute viande doit être complètement décongelée par réfrigération. Utiliser de la viande congelée augmente le temps de cuisson et cause sa réduction de volume.

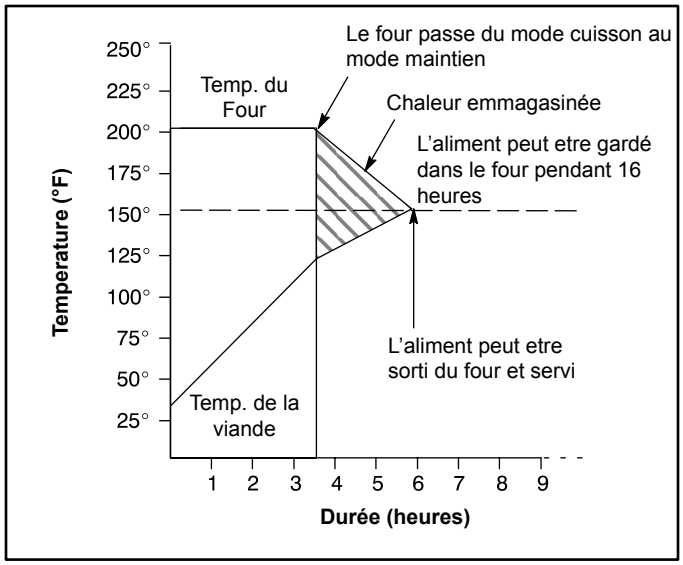


Figure 45

ALIMENT	TEMP. CUISSON	TEMP. MAINTIEN	QUANTITÉ	DURÉE CUISSON (HEURES	MIN. HOLD TIME (HRS)	TOTAL TIME (HRS)
Côte de Choix, Non désossé découvert 14-18 lbs. (6.4-8.1 kg)	200°F 93°C	140°F 60°C	1 3 6	3 3-1/4 3-1/2	1 1-1/2 2	4 4-3/4 5-1/2
Côte de Choix, Non désossé couvert 14-18 lbs. (6.4-8.1 kg)	200°F 93°C	140°F 60°C	1 3 6	3-1/2 4 4-1/2	1 1-1/2 2	4-1/2 5-1/2 6-1/2
Tranches Grasses Rounds 20-22 lbs. (9.1-10.0 kg)	200°F 93°C	140°F 60°C	1 3 6	3-1/2 4 4-1/2	1 1-1/2 2	4-1/2 5-1/2 6-1/2
Rôti de Porc ou Jambon 10-12 lbs. (4.5-5.4 kg)	250°F 121°C	170°F 76°C	2 4 6	4 4-1/4 4-1/2	1 1-1/2 2	5 5-3/4 6-1/2
Dinde 20-22 lbs. (9.1-10.0 kg)	250°F 121°C	170°F 76°C	1 6	3-1/4 4	1 1-1/2	4-3/4 5-1/2
Gigot de Mouton non désossé in 8-10 lbs. (4.36-4.5 kg)	225°F 107°C	160°F 71°C	2 4 6	2-1/2 2-3/4 3	1 1-1/2 2	3-1/2 4-1/4 5

Utilisation

Consignes Générales à l'Intention des Utilasateurs

TEMPS ET TEMPÉRATURES DE CUISSON

Préchauffage du four

Toujours préchauffer le four avant de cuire ou de rôtir. Nous recommandons un préchauffage de 28°C (50°F) supérieur à la température de cuisson pour compenser la chute de température quand les portes sont ouvertes et qu'un produit froid est chargé dans le four. Régler le thermostat sur la température de cuisson une fois que le produit est chargé.

REMARQUE: Pour les produits congelés, préchauffer le four de 56°C (100°F) au-dessus de la température de cuisson.

La Température de Cuisson

Généralement, les températures de cuisson doivent être de 28°C (50°F) plus basses que les températures de recettes pour four de cuisinière ou plateforme. Si les bords du produit sont cuits mais que le centre est cru, ou s'il y a des variations de couleur, réduire le réglage du thermostat de 10-15°C (15-25°F) de plus. Continuer à réduire la température de cuisson sur des charges successives jusqu'à ce que des résultats satisfaisants soient obtenus.

REMARQUE: Une température excessive, ne reduit pas la durée de cuisson, mais produit des résultats insatisfaisants.

La Durée de Cuisson

Vérifiez l'aliment après une durée de cuisson représentant environ la moitié de la durée recommandée pour les fours ordinaires. Notez vos durées et températures optimales pour référence future.

REMARQUE: La durée de cuisson varie en fonction de la quantité cuite, du type de plat utilisé et de la température sélectionnée.

CONSEILS

Plats et grilles

La hauteur de l'aliment ou du plat détermine le nombre de grilles utilisables. Le four peut recevoir un maximum de 10 plaques à petits pains de 18 x 26 po (457 x 660 mm).

Charger le four en commençant par le bas, centrer les plats sur la grille. Ne jamais placer un plat ou une feuille d'aluminium sur le fond du four. Ceci obstrue la circulation d'air et résulte en cuissons ou en rôtissages irréguliers.

Rotissage

Pour réduire la contraction des viandes rôties, placez la viande directement sur les grilles et placez un plat en métal à moitié rempli d'eau au niveau de la grille du bas. En s'évaporant, l'eau du plat augmente l'humidité dans la chambre de cuisson. Le plat sert, de plus, à recueillir la graisse de la viande et le nettoyage du four s'en trouve facilité.

Cuisson

Peser le produit pour assurer une distribution égale dans chaque plat. Des quantités variables de produits causeront des cuissons inégales.

Ventilateurs

Pour que le four chauffe, le ventilateur doit fonctionner. Utiliser la caractéristique Pulse Plus pour empêcher les produits légers ou liquides de "moutonner" vers le ventilateur. Si le four n'est pas équipé de cette caractéristique, suivre le procédé ci-après.

1. Préchauffer le four 15°C (25°F) au-dessus de la température de cuisson.
2. Charger le four avec le produit. Fermer les portes.
3. Régler le thermostat sur la température de cuisson.
4. Arrêter le four.
5. Laisser le produit reposer pendant 5 à 7 minutes sans ventilateur. La chaleur résiduelle dans le four fige le produit.
6. Allumer le four pour le reste du temps de cuisson.

Lumières

Éteindre les lumières du four quand on ne regarde pas le produit. Laisser les lumières allumées pendant de longues périodes raccourci considérablement la durée utile des ampoules.

Durées et Températures Suggérées

ALIMENT	TEMPÉRATURE	DURÉE	ÉTAGÈRES
Viandes			
Hamburgers (5 pâtés/lb)	400°F (205°C)	8-10 mins.	10
Gîte (80 lbs, en quartiers)	275°F (135°C)	2 hrs 45 mins.	2
Côte de choix (20 lbs, dégraissé, saignant)	235°F (115°C)	2 hrs 45 mins.	2
Contre-filet (portions de 10 oz)	450°F (235°C)	7-8 mins.	5
Steak suisse après braisage	275°F (135°C)	1 hr.	5
Côtelette de porc farcie	375°F (190°C)	25-30 mins.	5
Rôti de veau désossé (15 lbs)	300°F (150°C)	3 hrs. 10 mins.	2
Côtelettes d'agneau (premières)	400°F (205°C)	7-8 mins.	5
Lard (sur grilles en plats de 18 x 26 po)	400°F (205°C)	5-7 mins.	10
Volailles			
Blanc et cuisse de poulet	350°F (175°C)	40 mins.	5
Dos et aile de poulet	350°F (175°C)	35 mins.	5
Poulet (2 1/2 lbs, en quartiers)	350°F (175°C)	30 mins.	5
Roulé de dinde (roulés de 18 lbs)	310°F (155°C)	3 hrs 45 mins.	3
Poisson et Fruits de Mer			
Steaks de flétan, morue (surgelés, 5 oz)	350°F (175°C)	20 mins.	5
Homard farci (2-1/2 lbs)	400°F (205°C)	10 mins.	3
Queues de homard (surgelées)	425°F (220°C)	9 mins.	5
Fromages			
Macaroni au gratin	350°F (175°C)	30 mins.	5
Croque-Monsieur	400°F (205°C)	8 mins.	10
Pommes de Terre			
Au four (120 ct)	400°F (205°C)	50 mins.	5
Pommes de terre rôties	325°F (165°C)	10 mins.	5
Pains et Patisseries			
Tourtes aux baies, surgelées (22 oz)	325°F (150°C)	35 mins.	5 (30 pies)
Tourte aux pommes, fraîche (20 oz)	350°F (175°C)	25-30 mins.	5 (30 pies)
Tartes au potiron (32 oz.)	300°F (150°C)	30-50 mins.	5 (20 pies)
Croquant aux fruits	300°F (150°C)	25 mins.	5
Pain (24 - 1 lb)	325°F (155°C)	30 mins.	3
Pain à la farine de maïs (cornbread)	375°F (190°C)	15-20 mins.	5
Petits pains au lait	400°F (205°C)	6 mins.	5
Petits pains à chauffer	350°F (175°C)	15 mins.	5
Grands gâteaux (5 lbs de pâte par plaque)	325°F (160°C)	16-18 mins.	5
Gâteau au chocolat	325°F (160°C)	20 mins.	5
Brownies	325°F (150°C)	15 mins.	5

REMARQUE: Les durées et températures de cuisson peuvent varier grandement par rapport à celles indiquées ci-dessus. Le poids de la charge, la température des aliments, la recette, le type de plat et l'étalonnage du thermostat entrent tous en jeu. Notez les durées et tempèratures avérées de vos recettes pour référence future.

Entretien

Nettoyage et Entretien Préventif

NETTOYAGE DES FOURS

Les fours peints et en acier inoxydable peuvent être conservés en bon état si on les nettoie avec une huile légère.

1. Imprégner un chiffon de cette huile et frotter le four lorsque celui-ci est froid.
2. L'essuyer avec un chiffon propre et sec.

Sur les surfaces intérieures et extétieures en acier inoxydable, les depôts de pâtes, huile, graisse ou les taches peuvent être otées à l'aide de l'un good non-toxique nettoyeur industriel d'acier inoxydable.

1. Il faut toujours utiliser ces produits détergents lorsque le four est froid. Il faut toujours frotter dans le sens du grain métallique.

L'intérieur en porcelaine se nettoie aisément à l'aide d'un détergent spécial. Il est important d'éviter le contact des produits d'entretien caustiques avec la plaque d'acier aluminé située juste derrière la roue du ventilateur.

1. Retirer du four les grilles, les supports de grilles et la roue de soufflerie.
2. Faire tremper les pièces dans une solution d'ammoniaque et d'eau.
3. Remettre en place après nettoyage.

REMARQUE: Si le four est déplacé, la retenue doit être remise en place quand l'unité est remise à sa position habituelle.

ENTRETIEN PRÉVENTIF

Il doit être assuré par une installation initiale correcte et un programme de nettoyage régulier des fours.

Maintenance annuelle

Les fours n'ont pas besoin d'être graissés. Il faut cependant vérifier annuellement le système de ventilation afin d'éviter la déterioration provenant de l'humidité et de la corrosion des produits évacués.

Si des réparations ou de la maintenance est nécessaire, prendre contact avec une entreprise de servicel Blodgett locale, avec le représentant de l'usine ou avec l'usine.

⚠ AVERTISSEMENT!!

Toujours debrancher le four avant toute intervention de nettoyage, d'entretien ou de reparation.

Guide de Détection des Pannes

CAUSE(S) PROBABLE(S)	SUGGESTION
SYMPTOME: Les éléments chauffants ne fonctionnent pas.	
• Le four n'est pas branché.	• Brancher le fil dans la prise.
• L'interrupteur électrique du paneau de contrôle est sur arrêt.	• Régler le panneau de contrôle sur COOK (CUISSON) ou OVEN ON (FOUR MARCHE).
• Contrôle réglé au-dessous de la température ambiante.	• Régler la température désirée.
• Portes ouvertes.	• Fermer les portes.
• Commandes informatisées - erreur de code à l'affichage.	• *
SYMPTOME: Le four n'atteint pas "Prêt".	
• Le four n'a pas terminé son cycle de préchauffage.	• Attendre que le four est atteint sa température de préchauffage.
• La fonction de délai de ventilateur est peut être activée, si applicable.	• Invalider la fonction de délai de ventilateur.
• Problème interne avec le contrôle de température principal.	• *
SYMPTOME: Le ventilateur de convection ne tourne pas.	
• Le four n'est pas branché.	• Brancher le fil dans la prise.
• Le four n'est pas réglé en mode de cuisson.	• Régler le panneau de contrôle sur COOK (CUISSON) ou OVEN ON (FOUR MARCHE).
• Le disjoncteur est déclenché.	• Réenclencher le disjoncteur.
• La fonction de délai de ventilateur est peut être activée, si applicable.	• Invalider la fonction de délai de ventilateur.
• Les portes sont ouvertes.	• Fermer les portes.
SYMPTOME: Problèmes courants de cuisson au four.	
• Contrôles informatisés - mauvaise programmation pour le produit.	• Reprogram control per Operation section.
• Calibrage du thermostat hors service.	• *
**Indique un type d'intervention délicate qui devrait être confiée uniquement à un personnel qualifié. Plutôt que d'intervenir personnellement, en tant qu'utilisateur ou acheteur de l'appareil, il est conseillé de confier TOUT réglage et/ou TOUTE réparation à un agent commercial ou représentant local Blodgett. Blodgett ne saura être tenu responsable d'un dommage résultant d'une réparation ou d'un service d'entretien effectué par un personnel non qualifié.*	

⚠ **AVERTISSEMENT!!**

Toujours debrancher le four avant toute intervention de nettoyage, d'entretien ou de reparation.